DIGITAL EDITION
MAGGIO 2020 · ANNO XXXIV · N. 278

Italia a Tavola

Grana Padano Dop
Per gli italiani è tra i cibi più rassicuranti



FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO


CINDY CRAWFORD
www.sanbenedetto.it
SAN BENEDETTO
Premium Water
FRIZZANTE
SAN BENEDETTO
Premium Water
NATURALE
ANTICA FONTE DELLA SALUTE
ANTICA FONTE DELLA SALUTE

il direttore

Alberto Lupini



Bar e Ristoranti, è ora di ripartire Con più sicurezza, più clienti

Ora dobbiamo incrociare le dita e augurarci la grinta necessaria per ripartire alla grande. Attorno a bar e ristoranti gira più di un terzo del Pil italiano, nonché molta parte della nostra immagine del mondo: sono uno dei simboli del nostro stile di vita che più piace agli stranieri. Al di là delle oltre 300mila insegne del comparto e di qualche milione di addetti, è l'intero sistema economico del Paese che non poteva permettersi ulteriormente un blocco di queste imprese. E ricordiamo che è stato il settore forse più penalizzato dal lockdown.

I locali si sono rimessi all'opera. A parte la crisi (che è già costata 34 miliardi solo ai pubblici esercizi), non tutti però hanno riaperto. Tra i motivi, l'incertezza che fino all'ultimo ha accompagnato le decisioni di Governo e Regioni, il riconcorrersi in vertici notturni per decidere regolette un po' da burla. Non si potevano dare indicazioni per tempo? Noi le abbiamo proposte da subito insieme alle più rappresentative associazioni dell'accoglienza. E invece siamo sprofondati nella più assurda farsa. C'è da restare sbalorditi, se non sgomenti, per l'inutilità di centinaia di pseudo esperti delle task force e di un ente di garanzia come l'Inail.

Tutte le istituzioni hanno dato il peggio di sé, varando alla fine degli obblighi da operetta dove le uniche cose che contano sono quelle che valgono per tutti: mascherine e un "minimo" distanziamento anche al bar, al ristorante o in spiaggia, come in qualunque altro posto! Da questo sputtanamento istituzionale le uniche ad uscirne rafforzate sono state invece alcune, poche, associazioni di categoria. È il caso della Fipe che, oltre ai benefici economici del decreto Rilancio, con un lavoro costante e concreto, rinunciando a piazzate e proteste sterili, è riuscita a portare a casa un duplice risultato: la riapertura del 18 maggio (su cui pochi avrebbero scommesso) e le regole che, per essere obiettivi, sono abbastanza blande e facilmente attuabili da tutti con pochi sforzi. E non ci si lamenti perché i clienti devono sedere ad un metro di distanza: basta che qualcuno dichiari che è con congiunti (anche di nazionalità diversa) e salta pure il metro.

Il ritorno alla normalità è un obiettivo ancora lontano. Servono scelte lucide e coerenti per una "nuova" normalità. Turni, delivery e asporto sono possibilità per aumentare il fatturato e consolidare i clienti. E siamo pronti a scommettere che se qualche locale comunicherà che invece che a un metro distanzierà i clienti a due metri, almeno nei primi tempi riempirà più facilmente i suoi tavoli. Purtroppo bar e ristoranti sono stati dipinti da alcuni come un pericolo per la sicurezza. Facciamoli diventare un esempio di sicurezza per tutti. Cambiamo schemi e offerta e si risorgerà alla grande.

Alberto Lupini

Troppi ritardi per le deboli regole decise da Governo e Regioni. Non tutti hanno potuto organizzarsi per l'apertura. La concorrenza si gioca sulle garanzie in più da offrire agli ospiti. Tavoli a più di un metro saranno più graditi. Istituzioni senza credibilità, vincono le associazioni di categoria, prima fra tutte la Fipe

Per i tuoi commenti cerca il codice 67526 su **www.italiaatavola.net**

In copertina



GRANA PADANO DOP, PER GLI ITALIANI È TRA I CIBI PIÙ RASSICURANTI 80

La garanzia di qualità, l'identificazione con il territorio di produzione e di consumo e la versatilità in cucina sono i punti di forza di un prodotto diventato ormai un'importante risposta a turbamenti e incertezze.

Sommario

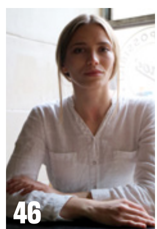
IaT



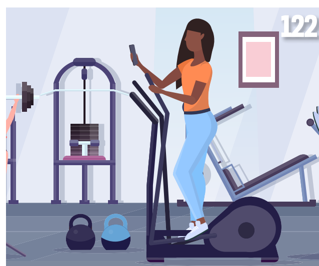


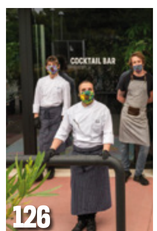
















CERCA GLI APPROFONDIMENTI SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

BAR, RISTORANTI, HOTEL, SPIAGGE

LA RIAPERTURA CON *(POCHE)* REGOLE

Le linee guida delle Regioni per il settore turismo e accoglienza si limitano all'obbligo di mascherine, al divieto dei buffet e alla distanza di un metro fra gli ospiti al tavolo e a 10 mq per gli ombrelloni. Pulizia e igiene sono comunque obblighi da sempre. Nessuna indicazione sulle cucine. Sì all'uso dei condizionatori, ma senza il ricircolo dell'aria



di ***Alberto Lupini***

Tanto tuonò che piovve. Si potrebbe sintetizzare così il risultato del duro braccio di ferro fra Regioni, Governo, Inail e associazioni di categoria sulla riapertura dei pubblici esercizi che ha partorito le regole per la riapertura della Fase 2. A parte le mascherine e le prenotazioni, suggerite ma non obbligatorie, cambia forse davvero poco nella vita dei locali in tutta Italia. È vero che per i bar non ci sarà più, almeno per qualche mese, movida, happy hour e assembramenti fuori dai locali (e forse si ridurranno le attività da tavola calda in assenza di posti a sedere), ma per il resto le nuove regole sembrano ispirate a buon senso (forse anche troppo secondo gli scienziati e i critici...) per mantenere il più possibile di quanto c'era prima. Si tratta in effetti di un sostanziale abbassamento della guardia che forse potrà fare del bene ai gestori, ma che forse potrebbe anche penalizzarli per la paura che magari ingenererà in molti clienti per questa Fase 2. E su tutto, in ogni caso, l'allerta rispetto al rischio, ricordato anche dal premier Giuseppe Conte, che il contagio possa riprendere con tutti gli italiani di nuovo in movimento e in contatto fra loro.

Speriamo solo che il "senso di responsabilità" su cui si basano queste linee guida, che hanno mandato al macero quelle dell'Inail (a partire dai contestati 4 mq per cliente), possa essere davvero praticato e non ci sia bisogno di fare pericolose retromarce in alcune regioni forse un po' temerarie. E questo non senza sottolineare come la distanza di 1 m fra i clienti potrebbe forse colpire soprattutto i bar, ma con ampie scappatoie: basta dire che si è congiunti e sorseggiare così dallo stesso bicchiere. In alcuni ristoranti si apre addirittura la strada ad ampliare il numero dei coperti.



LA PULIZIA È FONDAMENTALE, SIA PER I CLIENTI CHE DEGLI AMBIENTI

Anche perché al di sotto di un metro di distanza è un po' un azzardo pensare di fare un'accoglienza come si deve. Con tutto il rispetto per i gestori di piccoli locali ricercati o tipici. E in questa logica è interessante vedere come la provincia di Bolzano, che aveva anticipato di una settimana la riapertura dei locali, ha mantenuto però prudenzialmente la misura di 2 metri come distanza.

Norme che in realtà permettevano a chiunque, o quasi, di riaprire già il 18 maggio il proprio locale (sempre con mascherine e gel igienizzanti in dotazione), ma che non sono state di fatto un "liberi tutti": pochi di fatto hanno riaperto, un po' per la difficoltà di riorganizzarsi in poco tempo, e forse anche nel timore che le Regioni potessero adottare varianti impreviste. La giustificazione del metro di distanza per non riaprire francamente ci sembra ingiustificabile visto che questa vale in ogni luogo pubblico. E sotto un metro difficilmente oggi qualcuno si siederebbe a un tavolo, non dimentichiamolo!

Ma vediamo di seguito le principali prescrizioni previste dall'accordo fra le Regioni e che in gran parte si rifanno al Protocollo predisposto dall'Emilia Romagna d'intesa con la Fipe, il cui protocollo è stato di fatto recepito quasi in toto confermando l'importante ruolo svolto dall'associazione per garantire la riapertura. Si tratta di indicazioni generiche che si applicano per ogni locale di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, kebab, agriturismi (anche se citati solo nella scheda alberghi), attività di catering (se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione). Il tutto con la premessa che non una sola riga è stata prevista dalle Regioni per l'attività delle cucine, il che potrebbe creare non pochi problemi veri nella fase di riavvio delle attività. Come ci si regola con le distanze, ad esempio? ➜



POTRÀ ESSERE RILEVATA LA TEMPERATURA CORPOREA

BAR, RISTORANTI E CATERING

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. ***[Non si capisce se è un obbligo e ogni modalità di comunicazione è lasciata all'interpretazione del gestore. Speriamo che non si generino contestazioni in caso di controlli...]***

2. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5°C. ***[Il "potrà" non è un obbligo, si può non rilevare la temperatura, è prevedibile che pochi lo faranno...]***

3. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

4. Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere. ***[Privilegiare non indica un obbligo, quindi anche chi non ha prenotato potrà entrare. E in questo caso a maggior ragione non c'è l'obbligo di mantenere l'elenco di chi era al tavolo; elenco per il quale non si precisa che tipo di generalità vanno registrate. In Svizzera è obbligatorio lasciare nome, cognome e numero di telefono per essere avvertiti nel caso qualche vicino di tavolo risultasse malato...]***

5. Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti. ***[Una distanza che a Bolzano è stata portata a 2 metri per sicurezza e che la Regione Campania ha detto di volere fissare non fra le persone, ma fra i tavoli...]***

6. Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

7. I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. ***[In pratica, ai tavoli ci si siede come si vuole perché basta fare una scelta e dichiararla al gestore e in più con delle barriere fisiche, che non si sa come devono essere, i tavoli possono anche essere tutti attaccati, come tanti box...]***

8. La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabi-

lità individuale. ***[Qui davvero siamo alla buffonata istituzionale, chiunque può dichiarare di essere il fidanzato o il parente di qualcuno e quindi possono stare vicini, sgravando così il gestore del locale da ogni responsabilità...]***

9. La consumazione a buffet non è consentita.

10. Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo). ***[Quindi niente guanti, ma anche la mascherina che si mette "solo" vicino ai clienti. Questo potrebbe essere pericoloso per i camerieri in un ambiente chiuso...]***

PRIVILEGIARE L'ACCESSO TRAMITE PRENOTAZIONE



11. Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria. ***[Quindi ok ai condizionatori, ma non in funzione il ricircolo dell'aria, attività che fare in ristorante sarebbe un po' da stupidi...]***

12. La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

13. I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo. ***[Obbligo di mascherina per raggiungere il tavolo, uscire dal locale o andare in bagno]***

14. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menu favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere. ***[Tutte attività che la logica, e le norme Haccp, impongono da sempre perché non c'è solo il Covid-19 che può rovinare la salute di un cliente...]***

Quanto indicato finora vale anche per le attività di bar e ristorazione svolte negli hotel, per i quali c'è peraltro una scheda ad hoc, che riportiamo di seguito. Non si parla dei buffet, cioè delle prime colazioni, ma queste sono di fatto escluse per le regole relative alla ristorazione prima presentate. ➜



IL PERSONALE DI SERVIZIO DEVE UTILIZZARE LA MASCHERINA

HOTEL

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. ***[Non si capisce se è un obbligo e ogni modalità di comunicazione è ad interpretazione del gestore. Speriamo non ci siano contestazioni in caso di controlli]***

2. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5°C. ***[Il "potrà" non è un obbligo, si può non rilevare la temperatura ed è prevedibile che pochi lo faranno...]***

3. Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).

4. La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.

5. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate. ***[Attività che si dovrebbe fare sempre...]***

6. Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

7. Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.

8. L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.

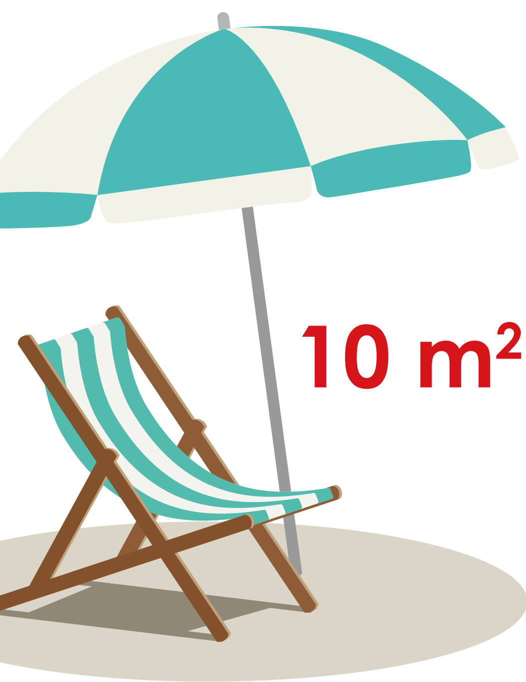
9. Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.). ***[Altra regola da sempre attuata...]***

10. Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:

- garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria; aumentare la frequenza della manutenzione/sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione; attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

DISTANZIAMENTO INTERPERSONALE DI ALMENO UN METRO IN TUTTE LE AREE COMUNI





ATTENZIONE ALLE DISTANZE E AGLI SPAZI DA TENERE

SPIAGGE

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Si promuove, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.

2. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto.

3. Privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.

4. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. ***[Questo "potrà" torna ovunque, e non indica che si tratti di un obbligo...]***

5. La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.

6. Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso allo stabilimento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita. ***[Sempre la logica dei congiunti che fa saltare ogni sicurezza e che vale ovviamente anche per una coppia che si è conosciuta la sera prima al bar, dove magari già aveva dichiarato di essere una coppia di congiunti...]***

7. Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m² per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).

8. Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.

9. Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, ecc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.

10. Le attrezzature come ad es. lettini, sedie a sdraio, ombrelloni ecc. vanno disinfettati ad ogni cambio di persona o nucleo famigliare. In ogni caso la sanificazione deve essere garantita ad ogni fine giornata. ***[Questa è forse una delle poche novità vere...]***

11. Per quanto riguarda le spiagge libere, si ribadisce l'importanza dell'informazione e della responsabilizzazione individuale da parte degli avventori nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di prevenzione. Al fine di assicurare il rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone e gli interventi di pulizia e disinfezione dei servizi eventualmente presenti si suggerisce la presenza di un addetto alla sorveglianza. Anche il posizionamento degli ombrelloni dovrà rispettare le indicazioni sopra riportate. ***[E chissà chi riuscirà a fare rispettare le distanze sulle spiagge libere... Pura utopia]***

12. È da vietare la pratica di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.

13. Gli sport individuali che si svolgono abitualmente in spiaggia (es. racchettoni) o in acqua (es. nuoto, surf, windsurf, kitesurf) possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale. Diversamente, per gli sport di squadra (es. beach-volley, beach-soccer) sarà necessario rispettare le disposizioni delle istituzioni competenti. cod 66931

DA AMUCHINA PROFESSIONAL IL PULITO IMBATTIBILE

Una linea completa di prodotti dedicati all'universo Ho.Re.Ca.





Amuchina s.r.l.
Gruppo Angelini
Customer Service:
tel. 071.809809
www.amuchina.it

DECRETO RILANCIO

55 MILIARDI PER RIAVVIARE L'ECONOMIA



Finanziamenti a fondo perduto per le perdite di fatturato, credito d'imposta sugli affitti e prolungamento della cassa integrazione (ordinaria e in deroga). Molte tasse slittano a settembre. Niente Tosap per i pubblici esercizi. Tagliate molte imposte. Regolarizzati per 6 mesi colf e braccianti extracomunitari. Aiuti a famiglie e disabili

di ***Alberto Lupini***

Finanziamenti a fondo perduto, sostegni alle imprese e alle famiglie, nuove misure per i lavoratori per oltre 25 miliardi di euro. Tutto in quasi 400 pagine. È quanto prevede, in sintesi, il Decreto Rilancio approvato a metà maggio dal Consiglio dei ministri, una manovra da 55 miliardi di euro, pari a due Leggi Finanziarie. Peccato che siamo arrivati ultimi in Europa a mettere in campo risorse fra divisioni dellla maggioranza e contrasti con le opposizioni. «Aiutiamo le famiglie che hanno figli, abbiamo un reddito di emergenza - ha precisato il Premier **Giuseppe Conte** - per i lavoratori le risorse sono cospicue, pari a 25,6 miliardi di euro. Introduciamo misure di rilancio e sostegno alle imprese per orientare l'economia ad una ripartenza, c'è anche il reddito di emergenza per le fasce che hanno bisogno di maggiore protezione e tagliamo 4 miliardi di tasse».

Le risorse a disposizione dei settori collegati al turismo e alla cultura valgono circa 2,5 miliardi. Per dare sostegno alle imprese alberghiere è stato previsto di cancellare la rata Imu del prossimo 16 giugno, a condizione che i possessori degli alberghi siano anche i gestori. La norma vale anche per gli stabilimenti balneari, marittimi, lacuali e lacustri. Un aiuto arriva anche per il pagamento degli affitti dei locali: il 60% di quanto è stato pagato in questi mesi sarà recuperato. Vale anche per bar e ristoranti. Previsto un tax credit "fino a 500 euro per tutte le famiglie con Isee inferiore a 40mila euro. La prima rata Imu è abbonata per alberghi e stabilimenti balneari. Ristoranti e bar possono occupare suolo pubblico non pagando la Tosap anche grazie alla collaborazione con Anci.

Irap

Per tutte le imprese con ricavi fino a 250 milioni di euro è stato stabilito di cancellare il versamento dell'Irap fissato per il prossimo 16 giugno. L'abbuono dell'imposta consente così di eliminare il saldo acconto. La misura vale circa 4 miliardi e rispetto alla versione iniziale non prevede più come condizione la perdita di almeno il 33% di fatturato nel 2020, rispetto al 2019. Per dare ossigeno alle imprese viene inoltre posticipato al prossimo 16 settembre il pagamento di ritenute, iva e contributi previdenziali, atti di accertamento, cartelle esattoriali.

Cassa integrazione e autonomi

«Per gli autonomi e i professionisti iscritti alle gestioni separate Inps arriveranno 600 euro subito, perché saranno dati a chi ne ha già beneficiato, poi ci riserviamo di integrarli con un ristoro fino a 1.000 euro», ha detto il Premier. «Abbiamo pagato l'85% di cassa integrazione, quasi 80% di bonus autonomi, misure per 4,6 milioni di lavoratori. Abbiamo lavorato per rendere meno farraginosi i passaggi e confidiamo di recuperare il tempo perduto, avendo snellito la procedura». Ci sono poi 1,4 miliardi per università e ricerca e l'assunzione di 4mila nuovi ricercatori. Salta l'imbuto delle Regioni che non gestiranno più la cassa integrazione in deroga e ciò dovrebbe dare un'accelerazione ai pagamenti.

Il Decreto estende la Cig di ulteriori 9 settimane (dopo le prime 9 previste dal dl Cura Italia): si tratta di 18 settimane quindi in tutto, delle quali fino a 14 per il periodo dal 23 febbraio al 31 agosto per i soli datori di lavoro che abbiano interamente fruito il periodo precedentemente concesso. È inoltre riconosciuto un eventuale ulteriore periodo di 4 settimane dal 1° set- ➡





tembre 2020 al 31 ottobre 2020. Per accelerare il pagamento dell'integrazione salariale ed evitare i ritardi del dl Cura Italia sono state introdotte delle norme con un "calendario" delle procedure per l'esborso con l'obiettivo di assicurare i pagamenti entro un mese e mezzo dalla presentazione delle domande, a patto che la richiesta sia stata formulata in modo corretto e completo.

Bonus lavoratori stagionali

Per i lavoratori stagionali del turismo e degli stabilimenti termali già beneficiari a marzo dell'indennità pari a 600 euro viene erogata un'indennità di pari importo anche per aprile. Bonus da mille euro a maggio per i lavoratori dipendenti stagionali del settore turismo e degli stabilimenti termali che hanno cessato involontariamente il rapporto di lavoro, non titolari di pensione, né di rapporto di lavoro dipendente, né di Naspi.

Imprese

Viene riconosciuto un contributo a fondo perduto per i soggetti esercenti attività d'impresa e di lavoro autonomo e di reddito agrario e ai titolari di partita Iva che ad aprile hanno segnato fatturato e corrispettivi inferiori ai due terzi dell'ammontare del fatturato e dei corrispettivi dello stesso mese del 2019. L'ammontare del contributo a fondo perduto è determinato applicando una percentuale alla differenza tra il fatturato dello scorso aprile e quello dell'aprile 2019 che sarà del 20% per i soggetti con ricavi o compensi al di sotto di 400mila euro; 15% per quelli tra 400mila e 1 milione di euro e del 10% tra 1 milione e 5 milioni di euro nel periodo d'imposta precedente a quello in corso alla data di entrata in vigore del presente decreto. La richiesta per ottenere il contributo va presentata esclusivamente in via telematica, all'Agenzia delle entrate con l'indicazione della sussistenza dei requisiti. Si allunga anche il blocco dei licenziamenti per motivi economici che passa da 2 a 5 mesi.

«Per le imprese dei settori ricettivi per affrontare le spese per adeguarsi ai nuovi requisiti stanziamo ben 2 miliardi», ha precisato il ministro dell'Economia **Roberto Gualtieri**. «Mi piace che nel Dl Rilancio ci sia un sostegno al reddito per tutti quelli che non ce l'hanno per colpa del coronavirus - ha sottolineato - ma anche che ci sia il maggior finanziamento della storia all'Università e alla ricerca, per finanziare il nostro domani e non solo il presente». Le banche saranno più veloci nel concedere i prestiti garantiti dallo Stato. E il ristoro diretto alle imprese, fa sapere Gualtieri, arriverà a giugno insieme al "mancato pagamento" dell'Irap. «È vero che nei prestiti alle piccole imprese c'è stata troppa lentezza da parte delle banche, non siamo stati affatto contenti. In alcuni casi ci sono volute poche ore, in altri diversi giorni: le norme consentono erogare i 25mila euro in 48 ore. Con ➡

questo decreto e con la conversione del Dl Liquidità ci saranno nuovi emendamenti per rafforzare il provvedimento e rendere più celere la concessione liquidità».

Bollette più leggere

Previsto un allegerimento delle bollette per tre mesi per le piccole e medie imprese: l'intervento che potrebbe interessare 3,7 milioni di Pmi prevede il taglio dei costi fissi in bolletta. Il valore dell'operazione dovrebbe ammontare a 600 milioni.

Regolarizzati braccianti e colf

Trovata l'intesa anche sul nodo dei braccianti: per ottenere un permesso temporaneo i cosiddetti lavoratori "invisibili" devono presentare un regolare contratto di lavoro stipulato nel 2019. Nell'intesa rientrano anche colf e badanti, e la durata dei permessi - come chiesto da Italia Viva - sarà di sei mesi. Il M5S inizialmente chiedeva permessi di un mese e per i soli braccianti, ma nell'intesa ha ottenuto che i permessi venissero concessi ai soli lavoratori che possano presentare un regolare contratto di lavoro stipulato nel 2019. Restringendo così la platea ed evitando la sospensione o l'estinzione per i reati di favoreggiamento dell'immigrazione, sfruttamento e caporalato.

«Viene regolarizzato - ha detto il ministro dell'Agricoltura **Teresa Bellanova** - chi ha un permesso di soggiorno scaduto, quindi milioni di badanti che vivono nelle nostre famiglie, e i lavoratori agricoli che hanno lavorato in agricoltura che possono chiedere, senza un datore di lavoro che li accompagni, un permesso di soggiorno temporaneo e quando esibiscono un rapporto di lavoro passato in agricoltura, possono ricevere un permesso di lavoro per 6 mesi».

Ecobonus

Per ogni 100 euro spesi per la riqualificazione energetica ci sarà uno "sconto" fiscale di 110 euro. Questa in sostanza la norma contenuta nel provvedimento, che introduce un superbonus del 110% anche per le ristrutturazioni antisismiche.

Tasse

Rimandate a settembre tutte le tasse a carico delle imprese che hanno registrato cali di fatturato. La ripresa dei versamenti scatterà dal 16 settembre, e vanno dai versamenti delle ritenute all'Iva, passando per i contributi. I contribuenti dovranno saldare il "debito" con il fisco in unica soluzione o in quattro rate.



Cartelle

Tutto sospeso fino a settembre, per imprese e cittadini. Le notifiche delle cartelle vengono rinviate al primo settembre, mentre la consegna degli atti di accertamento ripartirà alla fine dell'anno mentre per la notifica il termine è fissato dal primo gennaio al 31 dicembre 2021.

Tosap

Stop fino al 31 ottobre della tassa di occupazione del suolo pubblico, per la parte di spazio che gli esercizi dovranno aggiungere, per rispettare il distanziamento previsto dalle nuove regole.

Congedi parentali

Vengono prorogati i congedi parentali fino a 30 giorni per genitori lavoratori dipendenti del privato con figli di età inferiore a 12 anni con indennità pari al 50% della retribuzione.

Sanità, scuola e disabili

Per la sanità c'è un intervento cospicuo, pari a 2 miliardi e 250 milioni: prevista l'assunzione di 9.600 infermieri e l'aumento del 115% dei posti in terapia intensiva. Ci saranno poi 8 infermieri di continuità ogni 50mila abitanti. Per la scuola, invece, sono in arrivo 16mila assunzioni in più attraverso i concorsi, 8mila con la procedura straordinaria approvata nel 2019 e 8mila con quella ordinaria per titoli ed esami. Ci sarà un fondo per le strutture semi-residenziali per persone con disabilità prevedendo risorse per 40 milion. Molte risorse andranno agli ospedali e 240 milioni andranno per le nuove assunzioni nella Sanità e 190 milioni saranno utilizzati per incentivi ai medici.

cod 67447

Il presidente della Federazione italiana pubblici esercizi in una lettera aperta scritta in occasione della riapertura dei locali: «Ci siamo battuti per garantire la sicurezza, ma il nostro lavoro continua. Serve una prova di maturità da parte di tutti»





Una ripartenza, quella del 18 maggio, attesa da settimane e fortemente voluta dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, in anticipo rispetto alla data inizialmente prevista del 1° giugno. In occasione della ripresa delle attività il presidente della Fipe, **Lino Stoppani**, ha scritto una lettera aperta rivolgendosi a tutti gli esercenti, lanciando loro un appello: «Mai come ora è importante non abbassare la guardia. Oggi siamo guardati come un pericolo per la sicurezza, diventiamo invece un esempio per la società».

E promette un rinnovato impegno della Federazione ad intervenire presso la politica per continuare a tutelare le aziende del settore, duramente provate dalla crisi economica generata dalla prolungata chiusura dei locali nei mesi di lockdown. cod 67514



LA LETTERA DI LINO STOPPANI (FIPE)

È tempo di responsabilità I locali siano esempio per la società

“Cari amici Imprenditori,

da lunedì 18 anche i pubblici esercizi italiani - con la dolorosa eccezione delle discoteche - hanno la facoltà di riaprire integralmente le loro attività, un passaggio importante nel percorso di recupero dell'operatività per il nostro settore, che è stato tra i primi a subire limitazioni e chiusure.

Fipe si è battuta con convinzione sulla necessità di anticipare ed allineare la data di ripartenza dei nostri esercizi - inizialmente programmata per il 1° giugno - a quella prevista per tutte le altre attività commerciali. Con altrettanta decisione, abbiamo lavorato per garantire l'adozione di "Protocolli di sicurezza" sostenibili dal punto di vista economico ed organizzativo, suggerendo e facendo recepire molte prescrizioni contenute nel nostro Protocollo.

Sappiamo che queste non sono condizioni sufficienti per garantire a tanti imprenditori del nostro settore di ripartire e superare questa crisi, ma siamo convinti che questi risultati siano condizioni necessarie per provare a farlo.

Pur davanti alle grandi incognite del

presente e del prossimo futuro che ci riguardano, per i pubblici esercizi è stata comunque una settimana decisiva, a cui vanno aggiunte le disposizioni dell'atteso Decreto Rilancio con interventi di sostegno che impattano sulle nostre imprese.

Cito i principali, ricordando che le nostre Associazioni sul territorio sono a disposizione per aiutare gli imprenditori ad usufruirne al meglio: l'introduzione di contributi a fondo perduto a titolo di ristoro delle cadute di fatturato, con la percentualizzazione per classi di ricavo; l'estensione a tre mesi e la cedibilità del "credito d'imposta" per le locazioni commerciali ed affitti d'azienda; l'abbuono del primo acconto Irap 2020; il reddito di emergenza di 600 euro per i lavoratori autonomi; la proroga al 16 settembre delle scadenze fiscali e contributive di aprile e maggio; l'esenzione e/o la riformulazione di alcuni tributi locali; la definitiva soppressione delle clausole di salvaguardia su Iva e accise, che ci hanno liberato della tagliola dell'aumento dell'Iva che dal 2011 incombeva ad ogni manovra di bilancio.

Sappiamo bene che il nostro lavoro non finisce qui: pur in un quadro di finanza pubblica complicatissimo, per fronteggiare il dramma che il nostro settore sta vivendo, cercheremo di intervenire dove possibile nel processo di conversione del Dl per migliorarne i contenuti e continueremo a portare all'attenzione della politica e delle istituzioni la voce delle nostre imprese. Partiamo oggi però da una confermata consapevolezza che possiamo fare la differenza, un merito che in queste settimane la Fipe ha potuto produrre grazie a due elementi.

Il primo è il grande sistema associativo a cui appartiene, la Confcommercio guidata dalla credibilità del presidente Carlo Sangalli. Il secondo elemento decisivo sono gli associati, gli imprenditori, cioè, che ci hanno scelto, che continuano a sceglierci e che fanno di Fipe la più grande e autorevole rappresentanza del mondo della somministrazione.

Oltre ad un ringraziamento, proprio a queste donne, a questi uomini, a questi imprenditori, vorrei rivolgere anche un appello: un appello di responsabilità. Mai come ora è importante non abbassare la guardia ed essere i più seri estensori dei "Protocolli di sicurezza" adottati, per la salute nostra, dei nostri familiari, dei nostri collaboratori e dei nostri clienti. Il Covid-19 non è debellato e continuerà pericolosamente ad insidiare le nostre vite e la nostra economia. Una recrudescenza della malattia porterebbe a nuovi provvedimenti di contenimento delle libertà personali, con danni prevedibili e letali.



Il nostro è da sempre il settore della socialità e della convivialità; se vogliamo preservarle dobbiamo dare nei prossimi mesi una straordinaria prova di maturità e di responsabilità, che in alcuni momenti sarà certo faticosa, ma che potrà dimostrare ancora una volta l'imprescindibile valore pubblico del mondo dei "pubblici esercizi". Oggi siamo guardati come un pericolo per la sicurezza, diventiamo invece un esempio per la società.

Certo che saprete raccogliere questa sfida, sperando anche che si riveli fonte di nuova motivazione e di nuove gratificazioni in un momento drammatico, mando a tutti e in particolare a Voi un grande augurio pieno di incoraggiamento."

Lino Stoppani



AL RISTORANTE TRA PRIVACY E COMFORT

BENVENUTI NELLA NUOVA NORMALITÀ

Questa tremenda pandemia ci ha dato l'occasione di rivedere la ristorazione. Ora con più sicurezza, più organizzazione, più riservatezza. Facciamo in modo che non sia una prassi solo transitoria



di ***Vincenzo D'Antonio***

Ci siamo finalmente lasciati alle spalle il lungo periodo di lockdown. Immaginiamo che, finite le limitazioni, a suonare sia stata una sorta di campanella della scuola. Anche se non è chiaro: ha suonato per dirci che era ora di uscire o di entrare? In questo caso, entrambe le cose.

Un invito innanzitutto ad uscire. Dalle nostre case, ma anche dalla ristorazione di prima della pandemia. E quindi, da quale scenario stiamo davvero uscendo? Di certo uno scenario di vicinanza fisica che oramai ci sembra quasi un lontano ricordo. Nel 2030, quando i media ci faranno ricordare che sono passati 10 anni dall'anno della pandemia Covid-19 ("accadde nel lontano 2020"), di sicuro ci diremo, tra il divertito e lo sgomento: «Ma ti ricordi come era il ristorante prima di allora?». E subito giù a tratteggiare le caratteristiche della ristorazione di quell'epoca. «Io non prenotavo mai, tanto anche se c'era da aspettare un po', poi il posto si trovava sempre. Anzi, neanche il tempo che gli avventori si alzavano dal tavolo e già il cameriere ci chiamava, ci faceva sedere sulle sedie ancora "calde", poi sbarazzava in un attimo, arrivava con il coprimacchia pulito e in quattro e quattr'otto il tavolo era pronto per noi. Stessa oliera, stessa saliera. E poi subito il menu».

«Sì - rincara l'amico - e i tavoli così vicini l'uno all'altro! I camerieri che ci passavano i piatti sulle teste, e le sedie che si toccavano spalliera con spalliera. Ma poi, mi pare di ricordare, era completamente scomparso il servizio al guéridon, visto che praticamente spazio tra i tavoli quasi non ce n'era».

Poi entrambi gli amici insieme: «Pensa che al bagno si entrava a piccoli gruppi, mica uno per volta». «Ma la cosa simpatica - aggiunge l'altro - era anche quando origliavi i discorsi del tavolo vicino. Ma non è che volevi origliare, era che proprio non potevi farne a meno». E l'altro amico, di rimando: «Questo era il motivo per il quale al ristorante ci andavo di rado e malvolentieri a quell'epoca. Non c'era privacy. Non ci andavo più né per pranzi di lavoro, né per cenette intime con l'allora mia ➡



fidanzata che nel frattempo è diventata mia moglie».

Ed a questo punto, è proprio la moglie che interviene: «E vi ricordate quando si chiedeva il conto? Il cameriere sembrava una pallina di tennis: andirivieni tra la richiesta del conto, il conto che arriva nel saldaconto, il contante nel saldaconto, il resto che ritorna, la mancia che lasci, lo scontrino che te lo riprendi... Certo, poi potevi anche pagare con carta di credito. Ma avevamo sempre sfortuna in questo: la faccia contrita del patron e... "il Pos è guasto, avreste mica del contante?!"».

E un'altra amica: «Tu ti ricordi il momento del conto, ma vogliamo parlare del momento della comanda? Quei menu voluminosi, che ci passavamo di mano in mano, e chissà quante mani prima di noi e dopo di noi. E poi a leggere e a scegliere e a confrontarci con il cameriere, ve lo ricordate?». Sì, certo ce lo ricordiamo tutti, ce lo ricordiamo!



La campanella ci invita anche - sapendo che non abbiamo altre possibilità - ad entrare. Entriamo nella nuova ristorazione, con uno scenario ben diverso.

Oltre al servizio di sala, insostituibile e fondamentale, il ristorante, grazie ad un rimodellamento della cucina, eroga anche servizio take-away e delivery. Servizi interpretati e vissuti non come secondari alla sala... In tal caso avrebbero poco appeal e nessun margine di contribuzione. Servizi invece con una propria dignità, di erogazione e fruizione.

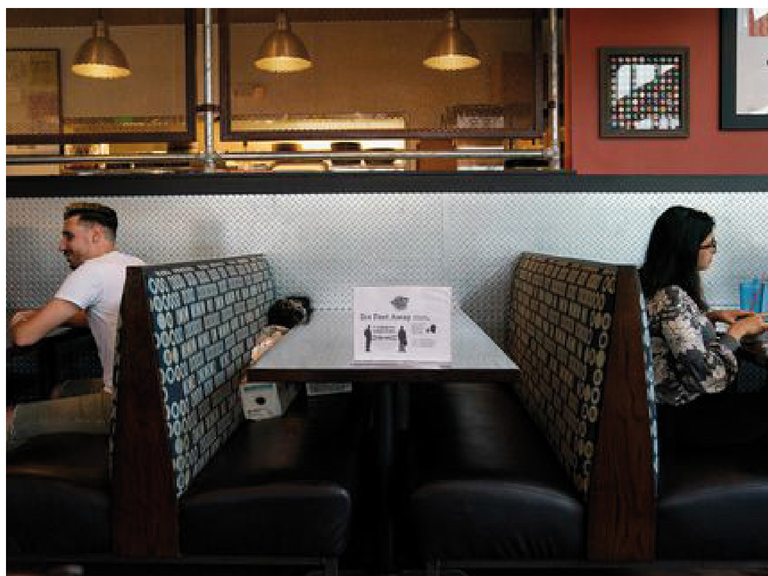
Le distanze cambiano in sala. I tavoli non sono lontani circa un metro l'uno dall'altro allo scopo "perfido" di castigare il ristoratore

facendogli perdere clienti e quindi riducendo i suoi incassi. Tutt'altro! I tavoli così distanziati sono la condizione necessaria - sebbene di gran lunga non sufficiente - affinché sussista un prerequisito indispensabile: minimizzare e far tendere allo zero le occasioni di contagio. Ciò a beneficio del ristoratore, dei suoi collaboratori, della clientela in sala e quindi praticamente di tutti. I vantaggi sono superiori al singolo svantaggio (tutto da dimostrare) dato da: minor numero di tavoli = minor numero di clienti = minore incasso.



Riflettiamo sull'uguaglianza tra "minor numero di tavoli" e "minor numero di clienti". È un'uguaglianza fittizia: sarebbe vera se sui 14 turni (supponiamo) settimanali di pranzo e cena, per ogni turno ci trovassimo in un ristorante che completa sempre la sua capacità di sala, ricevendo e servendo tanti clienti quante sedie ci sono! Sappiamo bene che così non è stato.

Altra riflessione. Il maggiore comfort, determinato "anche" da uno stare a proprio agio insieme ai commensali, proprio in assenza di contatto di gomito con i commensali dei tavoli vicini, invoglia a degustare un maggior numero di piatti, a non perdersi il piacere del dessert finale accompagnato dal liquore giusto. Insomma, forse potrebbe anche accadere che si decrementa il numero dei clienti, ma ciò può portare, facendo bene il mestiere, ad un incremento del valore medio dello scontrino. Fa tornare al ristorante chi aveva perso l'abitudine di frequentarlo proprio a causa di questo stare troppo vicini gli uni agli altri, facendo perdere privacy e comfort e disattendendo la norma fondamentale: quella a tutela dell'igiene e della salute di tutti noi.



Per non parlare dell'efficace azionamento di nuove abitudini che porteranno a una sensibile riduzione dei costi. Si pensi ai nuovi menu, alle nuove modalità di pagamento, ai servizi emergenti di vendita di prodotti. È lo scenario che con i (doverosamente brevi) tempi di rodaggio si sta prospettando a noi tutti a partire dallo scorso 18 maggio. Non lasciamo dunque una normalità per andare incontro ad un'anormalità transitoria ed effimera. Lasciamo una normalità divenuta ormai obsoleta a causa di un fattore tremendo qual è la pandemia, e prepariamoci a vivere quella che è semplicemente, molto semplicemente, una nuova normalità! cod 67508



VENEZIA ALLARME MAFIA PER GLI HOTEL

Il turismo in Laguna accuserà un durissimo colpo, prolungando il periodo nero aperto con l'acqua alta di novembre. Alcuni alberghi riapriranno forse a fine giugno, ma regna l'incertezza. E in un periodo di difficoltà come questo non mancano proposte poco chiare per rilevare strutture

di ***Federico Biffignandi***

Prima l'acqua alta, poi il virus che ha bloccato gli arrivi dalla Cina e infine la pandemia. Venezia sta affondando insieme a tutto il suo corollario di eventi, iniziative, fascino, folklore e ora riemergere sarà più dura che mai. Senza il turismo la Serenissima deve rivedere tutto l'impianto economico-sociale e senza turisti anche la ristorazione e il resto del commercio rischiano di crollare.



E in un clima di tale insicurezza e debolezza economica la conseguenza molto preoccupante è quella delle infiltrazioni mafiose, che dopo aver contagiato l'agroalimentare e la ristorazione ora tocca anche gli alberghi.

«Stiamo ricevendo molte segnalazioni dai nostri associati di intermediari, studi legali, che chiedono informazioni su strutture che intendono vendere - spiega **Daniele Minotto**, vicedirettore di Federalberghi Venezia - e le stiamo condividendo con la Prefettura. In un periodo di tale crisi, incertezza, mancanza di liquidità, è facile che succeda questo. Sono proposte che arrivano dall'estero ma anche dall'Italia e vanno monitorate con la massima attenzione. Noi stiamo facendo la nostra parte, ma è necessario che il Governo aiuti noi su questo versante e gli albergatori con i contributi economici dovuti».

Del resto il bilancio è tragico. «Possiamo dire che abbiamo perso 7 mesi di fatturato completamente - dice Minotto - e che di conseguenza l'anno 2020 è andato in fumo. L'aspetto ulteriormente negativo è che non ci sono prospettive, non sappiamo come e quando ripartiremo perché non ci siamo mai trovati in una situazione simile».

Si naviga nel buio nel mondo degli alberghi veneziani, senza riferimenti, con pochi aiuti e potendo contare su una struttura economica sempre più debole. «Dei 400 nostri associati - prosegue Minotto - solo una decina sono rimasti aperti in questo periodo, ma perché erano servizi di prima necessità essendo adibiti ad ospitare lavoratori che non avevano potuto fare ritorno a casa per via del lockdown».

Sa quasi di beffa pensare che una città che soprattutto negli ultimi anni stava combattendo per sfoltire un turismo scriteriato, ora si ritrovi completamente deserta. Ma forse è il suo destino, quello di una città che non sta sulla terraferma e risente di un continuo movimento, di una continua ricerca di un equilibrio comunque sempre instabile.

E con l'arrivo dell'estate, cosa accadrà? «Si muoverà solo il 20% dei turisti consueti - osserva Minotto riportando alcune indagini Istat - e di questi molti saranno italiani. Per noi è un punto a sfavore in quanto per i nostri connazionali visitare le città d'arte non è una priorità. Si potrà contare su un turismo di passaggio costruito su turisti che visitano località di mare o montagna nelle nostre vicinanze e poi si fermano qualche ora a Venezia. Chiaro che questo non possa essere un mercato florido per gli alberghi, ma solo per i ristoranti o i negozi. Potremmo contare sui nostri grandi eventi, come la Biennale o la Mostra del Cinema, ma si faranno? E in quali modalità?».

E il mercato estero? «L'86% del fatturato arriva da turisti stranieri - ricorda Minotto - e il fatto che le frontiere non si sa ancora in quali modalità verranno riaperte ci fa pensare che davvero pochi arriveranno a Venezia dall'estero. Penso al turismo americano e anglosassone ad esempio, che rappresenta il 25% del nostro fatturato, con i numeri di oggi come potranno pensare di uscire dagli Stati Uniti? Ma lo stesso discorso vale anche per la Russia».

Una riapertura pilota intanto dovrebbe avvenire tra la fine di giungo e l'inizio di luglio con alcuni alberghi che riceveranno la certificazione dell'associazione Federalberghi seguendo tutte le istruzioni dell'Inail.

Ma basterà a salvare il settore? «Si salveranno le strutture alberghiere solide e tradizionali - risponde Minotto - le modalità d'accoglienza meno sicure, come Airbnb, probabilmente non riusciranno a ripartire. Basti pensare che, oltre ai costi di adeguamento delle strutture, ci sono anche quelli per mettere a disposizione dei dipendenti tutti i dispositivi di protezione. Abbiamo stimato che questi possano costare circa 300 euro al giorno per dipendente. E inoltre il personale dovrà aumentare per monitorare la sicurezza a fronte di un fatturato inevitabilmente più basso». cod 67531

CONTAGI, SENZA DOLO NÉ COLPA

LE AZIENDE NON SARANNO RESPONSABILI

di ***Sergio Cotti***

Dai ristoranti agli alberghi, fino ai negozi e agli uffici: il contagio da Covid-19 equiparato a un infortunio sul lavoro, così come previsto dall'Inail, sta preoccupando l'intero mondo delle aziende, perché potrebbe portare al coinvolgimento dei datori di lavoro anche sul piano penale per i reati di lesioni o addirittura di omicidio colposo, nel caso di decesso del lavoratore contagiato. Sulla questione è intervenuto proprio l'Inail che in una nota di chiarimento ha spiegato i termini del coinvolgimento degli imprenditori. «Dal riconoscimento come infortunio sul lavoro non discende automaticamente l'accertamento della responsabilità civile o penale in capo al datore di lavoro - chiarisce l'Istituto - sono diversi i presupposti per l'erogazione di un indennizzo Inail per la tutela relativa agli infortuni sul lavoro e quelli per il riconoscimento della responsabilità civile e penale del datore di lavoro che non abbia rispettato le norme a tutela della salute e sicurezza sul lavoro. Queste responsabilità devono essere rigorosamente accertate, attraverso la prova del dolo o della colpa del datore di lavoro, con criteri totalmente diversi da quelli previsti per il riconoscimento del diritto alle prestazioni assicurative Inail».


Matteo Riva

Dunque, nulla potrà essere imputato ai datori di lavoro se avranno messo in campo tutte le precauzioni previste. E per fare in modo che tutti rispettino le nuove norme, è frenetica in queste settimane l'attività dei medici del lavoro. Per fare un punto della situazione sul loro lavoro, abbiamo intervistato **Matteo Riva**, dirigente dell'Unità di Medicina del Lavoro del Papa Giovanni XXIII di Bergamo e membro del Consiglio direttivo della Società italiana di medicina del lavoro.

> L'Inail lo ha chiarito per tutti. Nessun problema per chi rispetta le prescrizioni. Il medico del lavoro Matteo Riva: «Le aziende sono pronte, criticità soltanto in quelle più piccole»

Ci voleva un chiarimento dell'Inail per tranquillizzare le aziende...

I datori di lavoro verranno sollevati da ogni responsabilità se dimostreranno di aver messo in atto tutte le misure di tutela necessarie a contenere il rischio. In questo modo non potrà loro essere attribuita alcuna "colpa", anche nei confronti dei clienti. Viceversa, laddove ciò non si verificasse e dovesse capitare un'infezione, potrebbero essere chiamati in causa anche pesantemente.

Qual è, precisamente, il ruolo dei medici del lavoro?

Ci viene chiesto di supportare le aziende nel definire i percorsi al loro interno per gestire l'emergenza Covid-19. Parliamo quindi della pianificazione delle attività, dell'eventuale riprogettazione delle aree di lavoro per garantire il rispet-

to delle norme di igiene e di sicurezza e dei percorsi di ammissione al lavoro dei dipendenti. Stiamo facendo sopralluoghi, verificando il rispetto delle regole e che le procedure adottate rispettino le indicazioni del Ministero della Salute, perché è questo che farà la differenza nella fase 2, insieme allo smart working. Tutto ciò per evitare un riprendere della curva epidemica che è quello che temiamo tutti. In più ci viene chiesto di prestare attenzione ai soggetti fragili, ossia coloro che potrebbero avere più rischio di contrarre la malattia. Ciò significa rivedere tutte le cartelle cliniche per identificare chi si trova, eventualmente, in una situazione più critica e accogliere le persone che possono presentare nuove istanze, perché in precedenza valutati per aspetti che non richiedevano approfondimenti».



C'è poi la questione dei test da sottoporre ai lavoratori.

Su questo punto c'è ancora grande confusione, generata soprattutto da alcune attività commerciali. È un grande dispendio di energie fare formazione ai datori di lavoro per far capire loro che la sierologia da sola non serve a nulla, anzi lascia in mano un problema. Mi spiego: la positività sierologica non corrisponde alla non contagiosità del soggetto, o a una guarigione; vero è che almeno il 10% di coloro che hanno gli anticorpi sono ancora portatori di virus.

Quali potranno essere i problemi più grossi per le aziende?

Senz'altro la gestione dell'afflusso dei clienti e i loro spostamenti all'interno dei locali. Di conseguenza, non sarà facile per queste aziende garantire la sopravvivenza dell'attività commerciale. Il dimezzamento dei tavoli, per tanti ristoranti, non sarà sostenibile. Per i dipendenti, una volta che avranno adottato i dispositivi di sicurezza, non vedo grandi problemi. Il problema, semmai, sarà riuscire a rispettare le regole del distanziamento sociale per i clienti: se applicate in maniera rigida potrebbero risultare del tutto incompatibili con la possibilità di esercitare per tanti ristoranti.

Tante prescrizioni e un po' di confusione, ma le aziende sono pronte?

Le aziende sono particolarmente attente agli aspetti della sicurezza, i documenti che stiamo visionando in questi giorni sono stati fatti molto bene e prevedono regole puntuali. Tante realtà hanno fatto un lavoro eccellente nella gestione del rischio delle persone, soprattutto quelle che non hanno mai interrotto la loro attività. Le uniche ad essere in difficoltà sono quelle più piccole, anche perché molte di queste aziende non hanno il medico del lavoro e dunque non possono contare su questo supporto.

Un lavoratore che in questi mesi ha lavorato in smart working può chiedere di continuare a farlo anche se l'azienda ha ripreso a lavorare in sede?

Sì, è già previsto dagli accordi nazionali tra Governo e parti sociali. Il lavoro da casa dovrà anzi essere favorito. I lavoratori lo stanno chiedendo e le aziende lo stanno concedendo volentieri. Non vi è un obbligo, ma diversamente rischiano di doversi giustificare nella misura in cui succedesse qualcosa. Se il lavoro di una persona poteva essere svolto da remoto e un'azienda costringe un dipendente a rientrare, a fronte magari di una richiesta esplicita di proseguire con lo smart working, poi dovrà anche giustificare il perché è stata presa questa decisione.

Premesso che nessuno può saperlo con esattezza, fino a quando si andrà avanti, presumibilmente, in condizioni di emergenza?

La curva è in calo netto e deciso. Bisognerà aspettare ancora alcuni giorni per vedere se questa prima riapertura soft avrà generato una risalita della curva epidemica. La prova del 9 è rappresentata comunque dalla riapertura di tutte le attività commerciali, quelle che creano affollamento e movimento delle persone. Ci vorranno alcune settimane per vedere come vanno le cose. Se la curva allora dovesse risalire, ci sarebbe da preoccuparsi. Credo che gli strascichi di questa situazione ce li porteremo dietro anche per le prossime stagioni. Il contagio 0 sarà poco probabile prima dell'autunno, ma a quel punto ci sarà l'incognita dell'eventuale ritorno del virus, magari mutato, come succede per quello influenzale. Il rischio, in quel caso, sarebbe di ricominciare tutto daccapo. cod 67488



SANIFICARE AI TEMPI DEL COVID I PRODOTTI DA USARE NELL'HORECA

Le indicazione di Ministero della Salute e Istituto superiore di sanità su pratiche e prodotti per garantire l'igiene negli ambienti di ristoranti, bar e hotel. Linee guida sulle sostanze da utilizzare e sulle regole di aerazione

di ***Serena Pironi e Giuseppe Paltani***
Tecnologi alimentari

In questo momento decisamente particolare, tutti si stanno confrontando con un tema in realtà ben noto a chi lavora nel settore alimentare, ovvero la sanificazione. Nelle aziende di produzione alimentare è la regola indossare abbigliamento consono monouso o sanificato con regolarità: mascherine, guanti, piuttosto che impiegare gel disinfettanti per le mani. Questi sistemi preventivi alla luce della pandemia causata dal virus Sars-CoV-2 devono estendersi anche nell'Horeca, che è parte integrante della filiera alimentare. Per gli Osa (operatori del sistema alimentare) la sanificazione è uno dei prerequisiti igienico sanitari essenziali, in particolar modo negli ambienti produttivi, nelle dispense, negli spogliatoi e nei bagni. Sarà necessario estendere ad aree ricevimento e sale da pranzo particolare attenzione con conseguente attività di pulizia e igiene ambientale effettuata con una frequenza minima di due volte al giorno (vedi Allegato 5 DPCM 10/04/2020).

Infatti, ricordando le modalità di trasmissione del Sars-CoV-2, esse si verificano prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e

persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline, droplets, di dimensioni uguali o maggiori di 5 micrometri di diametro, generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto.

Tali goccioline si propagano per brevi distanze, possono direttamente raggiungere le mucose nasali od orali o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze, oppure depositarsi su oggetti o superfici. Se gli oggetti e le superfici vengono contaminati da goccioline o direttamente da secrezioni respiratorie (saliva, secrezioni nasali, espettorato), il virus può trasmettersi indirettamente, attraverso il contatto delle mani contaminate con bocca, naso e occhi.

Da qui, dunque, l'importanza di sanificare anche zone e superfici esposte a frequentazione con altrettanto zelo, come se fossero veri e propri punti critici di processo.

Il settore alimentare sa bene che nell'ambiente, nelle superfici, nelle mani, ecc., si possono "nascondere" microrganismi anche patogeni; nella disciplina dell'igiene degli alimenti è fondamentale l'attenzione per evitare le contaminazioni affinché non si creino danni al consumatore. Ora tutti i settori devono affrontare il tema della sanificazione e lo stesso ambito alimentare lo deve rivedere con attenzione maggiore.

Vogliamo qui sottolineare la necessità di lavarsi le mani e di farlo nella modalità corretta. In questo momento si sta assistendo a proposte varie e a volte prive di evidenza scientifica: nebulizzazioni, utilizzo di sali quaternari, uso di ioni di argento, ozono e quant'altro. In assenza di protocolli univoci e validati, facciamo chiarezza basandoci sulla letteratura scientifica, focalizzandoci in quest'articolo sul coronavirus Sars-CoV-2.



Sanificare, detergere, disinfettare: quali differenze?

Innanzitutto rammentiamo cosa significa sanificare: è la somma di due azioni, ovvero detersione e disinfezione. Con la **detersione** togliamo lo sporco dalle superfici e a seconda del tipo di sporco usiamo il corretto detergente. A fronte di sporco organico (esempio cibo) si usa un detergente alcalino, più o meno forte a seconda di quanto tale tipologia di sporco è ostinato. Dinanzi a uno sporco inorganico (calcare) si usa un detergente acido.

Una volta che togliamo lo sporco, si va ad agire con un **disinfettante** quindi usiamo un prodotto che contenga una sostanza biocida. I disinfettanti chimici sono identificabili in quanto riportano il numero di registrazione presso il ministero della Salute come Presidio Medico Chirurgico (PMC). Se tale menzione non è presente, il prodotto deve essere considerato un detergente (nota del ministero della Salute del 20 febbraio 2019). L'obiettivo con questa azione è distruggere i microrganismi. Non si può quindi effettuare una corretta sanificazione impiegando un disinfettante su una superficie sporca.

Poi esistono in commercio i **sanificanti** ovvero prodotti "dual use" che contengono molecole in grado sia di detergere che di disinfettare: ovviamente potrebbero non essere efficaci in egual modo a seconda dell'obiettivo che dobbiamo raggiungere rispetto all'impiego dei due prodotti distinti.

È utile rammentare che i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni del produttore in termini di modalità e tempo di contatto. Se è necessaria una diluizione, va effettuata in modo adeguato: diluire troppo implica non rendere efficace il prodotto, diluire troppo poco significa sprecare prodotto e rendere difficile la successiva ➔

operazione di risciacquo, con conseguente possibile residuo chimico inteso come pericolo in ambito Haccp.

Il tempo di contatto è necessario per permettere l'azione del prodotto: non rispettarlo significa non eseguire una corretta sanificazione. Le operazioni di risciacquo vanno effettuate con acqua calda (circa 40°C) ed utensili e superfici devono essere asciugate, altrimenti "attraggono" microrganismi. Non devono mai essere effettuate miscele "fai da te": si rischiano problemi di salute per inalazione e si rendono inefficaci e inutili le operazioni di sanificazione.

Fate anche attenzione a dove tenete i prodotti: alcuni si inattivano se esposti al calore o alla luce, quindi leggete bene le etichette.

I prodotti per la pulizia delle superfici

Se ci focalizziamo sull'emergenza attuale e quindi sul Covid-19, ad oggi esiste un solo studio (Van Doremalen et al., 2020) che mostra la permanenza del virus sulle superfici, quindi non ci sono ancora evidenze sostanziose a supporto. Tale studio mostrerebbe un tempo di dimezzamento della sopravvivenza del virus sull'acciaio di circa 6 ore e un abbattimento completo dopo 48; sulla plastica un dimezzamento in circa 7 ore e abbattimento completo dopo 72; sul cartone un dimezzamento entro le 5 ore e abbattimento dopo 24.

Il ministero della Salute raccomanda l'uso di **ipoclorito di sodio allo 0,1%** dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio è consigliato l'**etanolo al 70%** dopo pulizia con un detergente neutro. L'ISS (Istituto superiore di sanità) ha emanato un protocollo per ambienti chiusi (case ed uffici) che suggerisce il ricambio di aria degli ambienti e l'impiego, dopo l'uso del detergente, di **alcol etilico al 75% o ipoclorito di sodio allo 0,5%**. Nell'ISS compare inoltre l'invito alla corretta manutenzione e pulizia dei condizionatori e dei fan coil.

Dando uno sguardo ai principi attivi di alcuni prodotti in commercio, sappiate che:

- i virus risultano parzialmente sensibili ai **sali quaternari** come l'ammonio quaternario;
- i virus risultano parzialmente sensibili all'**alcol isopropilico** e altri alcoli, pertanto questi agiscono meglio se in soluzione con altri principi (come la clorexidina);
- la **clorexidina** potrebbe non essere attiva sui virus incapsulati come il Covid, quindi agisce meglio se in soluzione con altri principi;
- l'**acido peracetico** ha un potere ossidante maggiore dell'acqua ossigenata ed è efficace contro i virus;
- la **cloramina** agisce contro i virus ad alte concentrazioni, in quanto meno efficiente dell'ipoclorito di sodio;
- l'**acqua ossigenata allo 0,5%** è efficace contro il virus.



Non solo Covid...

Fate attenzione però che nelle cucine esistono microrganismi di altra natura da tenere a bada (come Listeria m., Salmonella spp., E. coli, Stafilococchi, ecc.), pertanto i prodotti vanno scelti considerando non solo il Covid ma anche questi patogeni ben conosciuti. Composti a base argento o nebulizzatori che generano ioni di argento sono per lo più battericidi e non virucidi. In merito ai sistemi a raggi UV per l'aria in commercio, ad oggi probabilmente non sono attivi nei confronti del virus Covid: non si conoscono ancora le lunghezze d'onda necessarie e le esposizioni necessarie. E comunque non possono essere usati in presenza di persone. Per quel che riguarda l'**ozono**, questa è una molecola con forte potere ossidativo e normalmente l'efficacia di applicazione è stata testata nella potabilizzazione delle acque e nel trattamento dell'aria. Un documento del ministero della Salute del 2010 ha messo in luce l'efficacia del trattamento con ozono dell'aria negli ambienti di stagionatura dei formaggi. In tale documento è indicato che l'ozono è attivo come disinfettante sui virus con membrana lipidica non distruggendoli, ma disattivandoli. Il Covid dovrebbe avere una membrana lipidica. Ma il generatore di ozono non può essere impiegato con la presenza delle persone.

Certificato di sanificazione

Al quesito se è necessario l'intervento di sanificazione da parte di un'organizzazione terza che rilasci il certificato, in base alle informazioni attuali la risposta è no: può essere richiesto solo in caso di presenza di positività, altrimenti è sufficiente un buon piano di sanificazione preventivo.

Aerazione degli ambienti

Una nota importante in merito alla gestione dell'aerazione di spogliatoi, bagni, cucine, sale di somministrazione. Quali sono i flussi di aria? Come posso purificare l'aria considerando poi che il Covid sta proprio nelle goccioline aerodisperse? Esistono soluzioni maggiormente mirate come purificatori di aria con filtri ad alta efficienza (HEPA), che però devono essere installati tenendo in considerazione i flussi di aria.

Da un lato indosseremo le mascherine, ma la gestione dell'aria unitamente ad adeguati piani di sanificazione saranno fondamentali anche nel post emergenza anche per altri tipi di problematiche (pensate alla Legionella ad esempio), quindi a nostro avviso sarebbe ora di intervenire in modo più professionale nella selezione e integrazione degli strumenti attuali plasmandoli su ogni realtà al fine di creare protocolli seri e validabili.

cod 67241

Constance:
percorrere con
delicatezza l'Oceano Indiano

True by Nature



CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

constancehotels.com

CONDIZIONATORI NEI LOCALI? SI PUÒ!

GLI ESPERTI SMENTISCONO L'INAIL

L'Inail ha posto l'accento anche sui condizionatori nel dettare le sue linee guida da rispettare per poter riaprire in sicurezza bar e ristoranti. L'ha fatto mettendo sostanzialmente un divieto (anche se non esplicito) all'utilizzo di questi dispositivi, creando non poco scompiglio tra gli addetti ai lavori. Il testo ufficiale, dopo aver parlato della necessità di distanziare i tavoli, recita: «Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale. Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti. Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità».

Le critiche su questo punto sono state tantissime e non senza fondamento. E ora sono confermate anche dagli esperti, come avevamo già avuto modo di documentare. A poche ore dall'emanazione del documento, **Massimo Andreoni**, direttore scientifico Simit (Società italiana di malattie infettive e tropicali), ad Agorà su Rai3 ha spiegato: «Più dell'aria condizionata bisogna stare attenti alla ventilazione che può veicolare le particelle volatili del virus oltre il metro e mezzo. Quindi meglio distanziare al massimo questo tipo di strumento».

Gli esperti già si erano interrogati sulla questione. Secondo qualcuno gli impianti con un flusso in entrata e in uno in uscita sono i più sicuri. «In alcuni casi - spiega il virologo **Fabrizio Pregliasco** - il condizionatore favorisce il ricambio perché immette aria pulita. Il flusso di ventilazione, però, può trasportare le famose goccioline

Per ricercatori e tecnici non c'è alcun pericolo. L'Inail nel suo documento ufficiale per le riapertura ha di fatto posto in dubbio la possibilità di usare condizionatori in bar e ristoranti perché veicolatori di virus. Giubilesi, tecnologo alimentare, invita alla massima attenzione: non c'è solo il Covid

respiratorie a maggior distanza. Dove la dispersione di particelle e la ventilazione sono maggiori si corrono meno rischi: se siamo in un prato e le goccioline cadono a terra non saranno dannose, molto peggio se finissero su una scrivania o su una maniglia».

Poi c'è la questione della Cina alla quale bisogna sempre guardare con attenzione visto che anticipa qualche scenario che potrebbe poi verificarsi anche in Italia. Uno studio cinese mostrerebbe come alcune persone in un ristorante di Guangzhou sarebbero state contagiate perché investite dal flusso diretto dell'aria condizionata che ha trasportato il virus da un tavolo agli altri. Il consiglio è quello di non puntarsi l'aria addosso e direzionare le alette al meglio perché l'energia cinetica aiuta. Occorre, inoltre, effettuare una corretta manutenzione degli impianti e areare gli ambienti aprendo le finestre. E comunque va chiarito che anche negli uffici se c'è distanziamento si sta senza mascherina, come al ristorante, ma i condizionatori non sono vietati...

Proprio sulla manutenzione e l'attenzione alla pulizia in bar e ristoranti è intervenuto **Massimo Artorige Giubilesi**, presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari di Lombardia e Liguria e membro del Comitato scientifico di Italia a Tavola: «Sembra che nessuno dei protocolli precedenti vada più bene - ha spiegato - e che bisogna rivoluzionare tutte le modalità che fino ad ora si sarebbero dovute applicare per mantenere salubre l'ambiente del proprio locale. Così non è: si tratta di capire che tutto ciò che è stato fatto prima del Covid-19 va integrato, ma non stravolto».

In effetti la sensazione, talvolta, è che bar e ristoranti si trovino a fronteggiare argomenti del tutto nuovi e "spaventosi" quando si parla di sanificazione, pulizia, igienizzazione e simili. «Non bisogna porre l'attenzione solo al Covid-19, ma anche al resto. Non è che la legionella sia sparita o che non sia più necessario occuparsi di batteri e muffe. I condizionatori non è vero che sono veicolatori di virus, ma devono essere mantenuti, puliti, così come tutti i filtri d'aria, comprese le cappe in cucina. In più dobbiamo tenere presente che l'utilizzo sarà necessario con l'arrivo dell'estate, ma comunque dovrebbe essere ridotto visto che i locali potranno ospitare meno clienti e quindi produrre meno calore».

È chiaro che l'obiettivo principale resta sempre mantenere l'ambiente sano e pulito: «Bisogna provvedere ad una sanificazione radicale - prosegue Giubilesi - che poi però va mantenuta nel tempo attraverso un piano mirato. Il principio base da tenere presente è che sanificare non significa pulire quando c'è sporco, ma prevenire questa condizione».

Infine, a proposito di informazioni corrette che devono continuare a sgomitare con quelle più approssimative se non addirittura false, torniamo ad Andreoni che, parlando dei negozi soprattutto di abbigliamento, ha detto: «Il virus non entra attraverso la pelle, è tutto ciò che noi tocchiamo e portiamo alla bocca. Se proviamo una camicetta, la togliamo, ci laviamo le mani e stiamo tranquilli. Sono le mani, ciò che tocchiamo». Un'indicazione che potrebbe essere utile anche ai ristoranti e ai bar in ottica di tavoli apparecchiati con tovaglie, tovaglioli e tutto quello che comprende il "coperto". Ma ovviamente anche in questa logica quel che conta è la regolare pulizia e igienizzazione che mette tutti al sicuro. cod 67429


Massimo Artorige Giubilesi

TOVAGLIE

AZIENDE SPECIALIZZATE PER UNA SANIFICAZIONE IN SICUREZZA

Le buone prassi d'igiene per il tessile riutilizzabile nella ristorazione sono state messe a punto da Assosistema. Una procedura semplice, efficace e garantita da una normativa specifica per il settore

Socio diretto di Confindustria, Assosistema rappresenta le imprese di produzione, distribuzione, manutenzione dei dispositivi di protezione individuali e collettivi e di servizi di sanificazione e sterilizzazione dei dispositivi tessili e medici utilizzati in ospedali, case di cura, cliniche private, hotel, ristoranti, industrie. In fase di riapertura dell'universo Horeca ha redatto il Protocollo sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione. Un manuale di utilizzo fondamentale in questo periodo che esige regole e linee guida certe per poter lavorare spediti e in sicurezza. Il documento fa luce sulle buone prassi d'igiene della tavola e sull'utilizzo e la sanificazione del tessile riutilizzabile.

Punto fondamentale è che il tavolo sia coperto da un tessuto riutilizzabile con un livello di sanificazione garantito da lavanderie specializzate e certificato in base a una specifica norma, la "Uni En 14065 e Linee Guida Assosistema", che garantisce un controllo sulla biocontaminazione del tessile attraverso il sistema di Risk analisys biocontamination control (Rabc).

Il valore aggiunto è rappresentato dalla praticità unita all'estetica. La tovaglieria può essere facilmente sostituita al termine di ogni servizio. Attraverso una procedura veloce e sicura la si potrà cambiare in presenza di altri clienti, offrendo quindi al cliente successivo il massimo della sicurezza igienica. Formula questa che va a contrastare l'utilizzo di articoli usa e getta di provenienza non certificata, senza contare l'impatto ambientale dovuto allo smaltimento.

La procedura prevede che, dopo la rimozione della tovaglia usata, non si dovrà far altro che, muniti di guanti, aprire la confezione con la biancheria nuova. Da notare che la piega permette di apparecchiare tovaglie e coprimacchia utilizzando solo i polpastrelli di pollice e indice. L'usato sarà riposto in contenitori chiusi (sacchi o sacconi in carrelli) manipolandolo e scuotendolo il meno possibile. La biancheria verrà quindi prelevata dalla società di noleggio e sanificazione con un mezzo che viene sanificato a ogni carico e consegnata in un'area dell'azienda separata dal reparto "pulito".

Il modo migliore per evitare la diffusione di germi e batteri durante i pasti è quindi utilizzare tovaglie e tovaglioli che hanno subito un intero processo industriale di trattamento da azienda certificata "Uni En 14065 e Li-

nee Guida Assosistema", che prevede ritiro, cernita, lavaggio, stiratura, ricomposizione, confezionamento, trasporto e consegna al cliente finale. Questa norma garantisce ai tessili trattati la qualità microbiologica appropriata secondo il loro specifico utilizzo. L'analisi microbiologica riguarda tutte le fasi del processo a cui sono sottoposti tutti i tessili trattati in un'industria di lavanderia e che prevede cernita, smistamento, classificazione, lavaggio, idroestrazione, essiccazione, finissaggio, piegatura, imballaggio e trasporto.

Il processo industriale è costituito da una componente termica, in quanto il lavaggio è effettuato a temperature predefinite idonee alla sanificazione, e dalla successiva fase di asciugatura/stiro a temperature elevate. C'è poi l'azione meccanica, il fattore tempo e la parte di trattamento chimico che avviene mediante l'utilizzo di prodotti detergenti e agenti disinfettanti con capacità battericide, virucide e fungicide, che garantiscono perfetta igienizzazione e sicurezza di utilizzo. L'iter prevede anche azioni di monitoraggio e sanificazione delle superfici, dei macchinari, dei mezzi di trasporto e degli operatori.

Da sottolineare un aspetto rilevante, relativo a chi decide di non utilizzare tovagliati per praticità. Una praticità apparente, in quanto questa opzione potrebbe creare dei forti problemi in merito alla buona prassi di igienizzazione. Al momento del riordino della tavola, la superficie dovrà essere lavata obbligatoriamente in presenza dei clienti e presumibilmente in modo veloce con l'utilizzo di panni e prodotti che abbiano un contenuto disinfettante elevato.

Una pratica altamente sconsigliata dal momento che per igienizzare realmente le superfici rigide con prodotti e tempi efficaci queste devono essere pulite, deterse e sanificate, ma se questo avviene durante il servizio il rischio è di condizionarlo negativamente e per la fretta operare un'igienizzazione approssimativa a discapito del cliente successivo. cod 67478





Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic



Ci voleva una pandemia per riscoprire valori e sentimenti?

Senza alcun dubbio, il coronavirus ha avuto e sta avendo un impatto devastante sulla vita di tanta gente, per non parlare delle attività economiche e produttive in tutto il mondo. Si prospettano scenari di crisi e recessione neanche paragonabili a quelli del '29 in America, con il crollo di Wall Street e della sua Borsa. Stimano che oltre il 30% delle strutture ricettive di tutto il mondo chiuderanno per sempre per il tracollo dei "viaggi-vacanza", innescando così una disoccupazione senza eguali.

La Federazione italiana cuochi, sempre in prima linea, si è confrontata più volte con rappresentanti delle istituzioni, esperti, grossi imprenditori e sigle associative di categoria, per cercare di capire come affrontare al meglio e uniti questa situazione epocale. Molti soci Fic si attendevano da noi voci grosse e arrabbiate nei confronti dei nostri governanti, lo abbiamo fatto con il dovuto rispetto per le istituzioni e con la passione che sempre ci contraddistingue. Per la salvaguardia dei nostri posti di lavoro dallo Stato non sono arrivate soluzioni miracolose e immediate, a parte pochi "spicci" a fronte di una stagione lavorativa oramai perduta. Siamo sulla stessa barca e se colasse a picco annegheremo tutti: operai, imprenditori, il "sistema Italia"... politici compresi!



Ho visto dovunque tanto ottimismo diffuso, tanta positività e un ritrovato sistema di valori e di coesione fra tutti noi, persone comuni, anche di etnie e credi diversi in uno stato d'animo assolutamente necessario per la ripresa. Ho visto genti, nonostante la morte tutt'intorno, ritrovare il piacere di vivere le relazioni familiari, la gioia di cucinare e mangiare tra le mura domestiche, il piacere ritrovato delle piccole cose fino a questo momento trascurate.

Ho sentito di lavoratori di vari mercati generali d'Italia, extracomunitari, accolti in passato nel nostro Paese, portare in dono derrate alimentari alle case dei più bisognosi e degli anziani. Ci sono state grandi manifestazioni di stima e riconoscenza verso coloro che sono in prima linea in questa emergenza: forze dell'ordine, personale medico, addetti della protezione civile. Note positive di una nuova quotidianità a fronte di tanta tragedia, ma anche solidarietà, senso civico, unità e senso di appartenenza, sensibilità e predisposizione verso il prossimo e i più deboli. Mi vergogno a dirlo, ma chiedo: abbiamo dovuto aspettare una pandemia per ritrovare questi valori?

Mi torna in mente il monologo finale de "Il grande dittatore", film scritto e interpretato da Charlie Chaplin: «Dove stiamo andando? Tutti noi esseri umani dovremmo unirci, aiutarci sempre, dovremmo godere della felicità del prossimo. Non odiarci e disprezzarci l'un con l'altro. La vita può essere felice e magnifica anche nelle piccole cose, ma noi l'abbiamo dimenticato».

Rocco Pozzulo

Per i tuoi commenti cerca il codice 67534 su **www.italiaatavola.net**



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia





Quest'estate porteremo in tavola il bello dell'Italia che non molla

È un momento difficile, ma non molliamo. Lo facciamo non solo come associazione, ma come cuochi, come categoria in tutta la sua forza. Stiamo facendo rete insieme ad altre realtà legate alla ristorazione, portiamo avanti il concetto di ripartenza tutti insieme. Qualcuno ha già ricominciato, qualcun altro si sta preparando, altri invece hanno deciso di rimandare o di non ripartire affatto.

Tanti nostri soci ci provano: sono stati messi in difficoltà da questa crisi, sia a livello di salute che economico. La cosa bella della nostra ristorazione è la voglia di non arrendersi, nonostante tutto. E allora cosa possiamo fare? Possiamo garantire le norme di sicurezza dei protocolli che le istituzioni ci hanno indicato. Possiamo rimettere al centro il cliente, la sua ricerca di un'esperienza di qualità in un ambiente che ora più che mai deve essere sicuro.

Ci prepariamo, insomma, a un'estate che tanti nostri connazionali passeranno in Italia, questa volta. E allora noi, in tavola, vogliamo portare l'Italia tutta, le sue tradizioni, i suoi prodotti, i suoi ecosistemi. Vogliamo valorizzare il territorio e le bellezze del nostro Paese. Sarà quindi un'estate diversa, quella che ci aspetta? Certamente, un'estate fatta di distanze, mascherine e limitazioni. Ma noi cerchiamo comunque di essere positivi. Ci mettiamo noi stessi e i nostri valori associativi in quello che facciamo, preparando un servizio giusto e su misura, confidando nella ripresa.

Enrico

Per i tuoi commenti cerca il codice **67669** su **www.italiaatavola.net**

DALLA CUCINA... AL RUGBY

LE TANTE FACCE DI ISABELLA POTÌ





di ***Nadia Afragola***

Ce ne sono 37 nel mondo e soltanto 3 in Italia. In comune hanno due cose: l'essere donna e la passione per il rugby. Di cosa parliamo? Di sport. O meglio, dello sport più virile che ci sia, di quello con più valori, di quello che si fa placcando un avversario, per poi abbracciarlo a fine partita davanti a un boccale di birra. Parliamo di rugby. E lo facciamo con la più giovane al mondo tra le 37 presidenti donne di una società di rugby. Lei è **Isabella Potì**, classe 1995, head-chef e co-owner insieme al compagno Floriano Pellegrino del ristorante Bros' di Lecce (stella Michelin dal 2019) e della trattoria Roots a Scorrano (Le). Era nella rosa dei candidati delle ultime due edizioni del sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola.

È determinata, vulcanica, instancabile e passionale. E con una sete mai doma di nuovi progetti. Lo ha dimostrato in tv nel programma "Il Ristorante degli Chef" su Rai2 o firmando l'edizione speciale per il 60° compleanno del Cornetto Algida. Oggi ci parla del nuovo progetto "Bros' Rugby Club", che punta a rinverdire il panorama sportivo pugliese e che vuole far sentire a tutta Italia quell'accento salentino che ha nel suo Dna una carica di vitalità unica e contagiosa.

Perché proprio il rugby?

Floriano è da sempre un grande appassionato e giocatore di rugby, e il suo entusiasmo ha condizionato tutti noi che lo viviamo quotidianamente. Ha contagiato persino me, che non sono mai stata un'amante dei giochi di squadra. Dopo aver fatto qualche partita con la nostra brigata, ho capito il senso di questo sport, cosa lo anima e cosa trasmette a chi sta in campo. Ho trovato da subito un parallelismo tra i valori che muovono il rugby e quelli che muovono una cucina: stessa energia, stesso spirito di squadra e stessa (sana) competitività. È proprio per questo che si può dire che la costruzione di una squadra è qualcosa che ho dentro da sempre, che fa parte di me, per lavoro e per passione.

Da dove si inizia nella costruzione di una società di rugby?

Siamo partiti con il reclutamento di ragazzi dagli under 12 fino agli under 18, e di ragazze fino alle under 14. Facciamo allenamenti misti, per quanto riguarda le categorie under, per compattare ancora meglio il gruppo. Poi abbiamo creato due prime squadre, maschile e femminile, con cui puntiamo ai campionati di serie C, per iniziare. Ci vuole tempo e pazienza per costruire un progetto ben fatto, questo lo sappiamo da sempre e vale anche e soprattutto per il nostro ambito, quello della ristorazione.

C'è un risvolto sociale in questo progetto?

Assolutamente sì. Lo sport aggrega, da sempre. Ed è proprio questo il nostro obiettivo, creare un gruppo solido che abbia le sue basi proprio nella socialità. Vogliamo aggregare, condividere, giocare, divertirci e soprattutto far rinascere lo sport in Salento. Si sente la mancanza nella nostra zona di un punto di riferimento, di un faro che illumini la strada. È un progetto ambizioso, ma sappiamo che non siamo soli e che possiamo contare sulle tante persone che ci seguono e che credono in noi. Lo sport regala nuovi stimoli, allontana dalle cattive abitudini, e ti fa sentire parte di una grande famiglia, che è la nostra, quella dei Bros'. ➔



La scelta della sede societaria non è casuale.

Floriano è da sempre diviso tra due paesi: Trepuzzi e Scorrano (entrambi in provincia di Lecce). Il primo è il luogo di nascita di suo padre, il secondo di sua madre. Il primo è il luogo scelto come sede della società, mentre il secondo è il luogo in cui viviamo. È un legame che dà forza al progetto.

Ma il rugby non è un gioco violento?

Sicuramente è uno sport di contatto, ma ci sono talmente tante regole che non può essere considerato violento. A differenza del calcio, dove si registrano tanti infortuni, il rugby si basa su valori imprescindibili, su regole e soprattutto sul rispetto profondo dell'avversario. D'altro canto questo gioco è famoso per il 3° tempo, quel momento di aggregazione, dopo ogni partita, in cui le due squadre si riuniscono a bere e mangiare insieme allo stesso tavolo. È un esempio unico non riscontrabile in altri sport.

Quali sono i valori veicolati dal rugby che troviamo anche nella tua cucina?

Disciplina, dedizione, educazione, impegno. Sono tutti valori senza i quali non puoi entrare a far parte di una squadra di rugby o di una brigata di cucina. Ad esempio è fondamentale l'andamento scolastico. Se non vai bene a scuola, non ti sarà concesso il divertimento fisico. Lo stesso vale per l'educazione, un caposaldo nella vita come nello sport. Devi essere una persona sana nei principi per approcciare questo sport. Poi sicuramente c'è tanta strategia, c'è il concetto di squadra, di sostegno, di comprensione, di "spogliatoio". E anche in questo caso la similitudine con la cucina è lampante: oggi agli chef sono richiesti gli stessi valori e la stessa polivalenza. Devi essere bravo ai fornelli, a tirare la pasta e a fare dolci, senza dimenticare la comunicazione, la gestione economica e umana dello staff. È lo stesso livello di completezza e di integrità che il rugby richiede ai nostri ragazzi.

Non sono molte le donne presidenti nel rugby.

È vero, sono poche le donne in questo sport a ricoprire la carica di presidente. In Italia si contano sulle dita di una mano. È un progetto in cui mi rispecchio molto, al di là del ruolo che rivesto. Quando sarò passata definitivamente l'emergenza Coronavirus, vogliamo mettere in atto un'evoluzione ulteriore del progetto. Abbiamo pensato ad un claim "Play Bros', play rugby", con cui inviteremo i ragazzi da tutto il mondo per venire a cucinare e a giocare a rugby nella nostra società. Potranno restare il tempo di una stagione rugbistica e nel frattempo lavorare nei nostri ristoranti. Vogliamo dare una forma e una sostanza a tutte quelle assonanze tra le nostre due anime, quella ristorativa e quella sportiva.

Se proiettassimo Isabella e Floriano in un campo da rugby, in che ruolo li troveremmo?

Io ho un ruolo estremo, un primo centro. Ho un'indole da attacco, senza paura di scontrarmi. Un ruolo di sfondamento. Floriano è un estremo ala. Ha una visione di gioco molto ampia. Attacca e placca.

Da poco per il mondo della ristorazione e in generale dell'accoglienza si è aperta la cosiddetta Fase 2. La Puglia come ha affrontato la pandemia degli ultimi mesi?

Rispetto al Nord e ad altre zone d'Italia, si è percepita meno la tensione. Me ne rendo conto quando parlo con amici di Milano e Bergamo. Forse qui in Salento siamo stati più ligi alle regole; noi stessi, io e Floriano, siamo usciti di casa una volta a settimana. Noi però avevamo la grande fortuna di avere a disposizione tanta natura intorno a casa, il che ha reso tutto un po' più sopportabile.

> «Nella quotidianità io e Floriano ci stiamo spingendo verso il veganesimo, abbiamo eliminato dalla nostra dieta personale carne, pesce, latticini e derivati. È una questione di salute, pensiamo che sia una sana abitudine alimentare, oltre che una scelta sostenibile per il pianeta e per l'inquinamento»
>
> Isabella Potì





personale carne, pesce, latticini e derivati. È una questione di salute, pensiamo che sia una sana abitudine alimentare, oltre che una scelta sostenibile per il pianeta e per l'inquinamento. Mangiamo molte verdure, grano, legumi e cereali. Non credo in prodotti come il seitan, che imita malamente il sapore della carne, preferisco ad esempio i funghi marinati, che in qualche modo ne ricordano la consistenza ed il gusto. Anche il nostro staff condivide le nostre abitudini alimentari.

Da pugliese a pugliese, vuoi dirmi che non ti manca un panino col cavallo?

L'ultimo ricordo che ho di un panino con la carne risale almeno a 6 mesi fa. Non lo scelgo, se posso scegliere. Ma non sono integralista. Nel senso che se lavoro con un altro chef o se capita di cenare fuori, non impongo la mia dieta. Mi adatto. Devo farlo, perché il nostro lavoro ci impone flessibilità.

Progetti futuri?

Allargare la nostra famiglia. Bros' fino ad oggi era un'esperienza che l'ospite faceva al tavolo. In parte asettica, ecco perché abbiamo deciso di allargare e dilatare i tempi. Chi arriva in Salento oltre a pranzare da Roots e cenare da Bros' avrà la giornata impegnata da altre attività in linea ai nostri principi. Ci vestiremo da piccoli tour operator e promuoveremo delle esperienze sul territorio, tipo il contatto diretto con i pescatori della famiglia Coppola di Tricase Porto, o con Antonio, lo zio di Floriano che nel bosco di Scorrano ha un maneggio, oltre all'orto che rifornisce giornalmente i nostri due ristoranti. Permetteremo a chi ci sceglierà di vivere la terra, camminando nei nostri luoghi del cuore, comprando magari ogni giorno il pane fresco da Root, cotto nel forno a legna. Parliamo di accendere i riflettori su certi contatti umani, veri, reali e tangibili. cod 67253

Come credi cambieranno i flussi dei clienti?

La clientela, almeno all'inizio, non sarà straniera ma per lo più locale. Ci stiamo organizzando per riaprire, confermando la stessa squadra di sempre. Si ripartirà in sordina, rispettando tutte le direttive, ma sempre con costanza e perseveranza. Lotteremo per dare agli italiani una ragione in più per venire in Salento. Vogliamo valorizzare la nostra terra e puntare sulla nostra bella Italia. Perché troppo spesso siamo stati abbagliati dall'estero, noi in primis. Questo è certamente il momento di puntare sul nostro patrimonio, valorizzandolo al meglio.

Come cambierà il lavoro all'interno dei vostri ristoranti?

Vogliamo riaprire quando saremo certi che i nostri clienti potranno vivere un'esperienza gastronomica completa. Speriamo che le restrizioni non condizionino troppo la vita all'interno dei nostri locali, non tanto per noi che ci lavoriamo, ma soprattutto per i clienti. Se le restrizioni sono eccessive, andare al ristorante sarà un disturbo più che un piacere. Chi si siede alla nostra tavola deve godere appieno di quello che facciamo. Manterremo le distanze di sicurezza, che peraltro già rispettiamo avendo pochi tavoli, e rispetteremo tutte le disposizioni necessarie, ma non vorremmo snaturare troppo la nostra idea di ospitalità.

Il delivery può essere la soluzione per la ristorazione di oggi?

No, per noi non avrebbe molto senso. Non potremmo declinare i due menu del ristorante Bros' in chiave delivery. Portare la stessa esperienza nelle case è sicuramente impensabile. Per quanto riguarda Roots la situazione è diversa. È un menu che si presta meglio, e non escludiamo del tutto l'ipotesi di consegna a domicilio. Ma non ora.

Tra i tuoi progetti, anche un libro. A che punto è?

Uscirà a fine anno, la pandemia ne ha rallentato lo sviluppo. Sarà un libro di ricette, ma non solo. Direi un ibrido.

Come sarà il menu estivo?

Sarà vegetale all'80%, e forse anche di più. Siamo ancora in fase di definizione di alcuni dei piatti, ma la direzione che stiamo prendendo è piuttosto marcata.

Ma tu sei vegetariana?

Nella quotidianità io e Floriano ci stiamo spingendo verso il veganesimo, abbiamo eliminato dalla nostra dieta



IL RICETTARIO #FOODART 2020 SI ARRICCHISCE IN CHIAVE SOCIAL

È pronto il Ricettario #FoodArt 2020, che fa parte del progetto formativo promosso da Unilever Food Solutions e Federazione italiana cuochi. Dopo il successo dello scorso anno, il progetto si arricchisce in questa seconda edizione dell'hashtag a evidenziare l'ampliamento delle tematiche affrontate al mondo della comunicazione social e digitale. Lo stesso mondo a cui sempre più cuochi guardano per farsi conoscere e poter esprimere e valorizzare al meglio il proprio talento in cucina, soprattutto in questo momento difficile, dove la distanza è necessaria e la tecnologia è un alleato indispensabile. Così, anche il Ricettario #FoodArt 2020 affianca alle ricette ideate da Giuseppe Buscicchio, executive chef di Unilever Food Solutions, e Pier Luca Ardito, team coach della Nazionale italiana cuochi, contributi di esperti dell'universo digitale sul ruolo dell'immagine e della sua diffusione online.

Sono già online sul sito di Unilever Food Solutions le ricette per ispirare i cuochi anche in questo momento di grande difficoltà. Continua su Instagram la campagna #StoConTeChef per inviare messaggi di incoraggiamento

Su **www.unileverfoodsolutions.it** è già stata creata la sezione dedicata "Renditi visibile online", all'interno di "Ispirazione per gli chef", che raccoglie molti suggerimenti e tecniche utili per affrontare con successo i social e conquista-



#StoConTeChef L'iniziativa social a sostegno di cuochi e ristoratori

Le misure attuate, indispensabili per proteggere tutti noi, stanno indebolendo il settore, ma solo seguendole insieme potremo tornare presto alla normalità. L'emergenza ha costretto la popolazione a non frequentare i luoghi pubblici e affollati.

Tra questi molti ristoranti, che si sono trovati dapprima a fare i conti con un crollo della clientela e successivamente ad interrompere la loro attività. In questo scenario, Unilever Food Solutions si fa portavoce delle difficoltà dei ristoratori suoi clienti e invita tutti a restare vicini ai propri ristoranti del cuore attraverso l'iniziativa **#StoConTeChef**.

Ognuno può fare la sua parte condividendo una Instagram Story con un messaggio di incoraggiamento: basta scrivere **#StoConTeChef #AndraTuttoBene** e taggare il profilo Instagram **@unileverfoodsolutions_it**. Unilever Food Solutions si occuperà di ricondividere tutte le storie degli utenti sul proprio profilo ufficiale Instagram.

Partecipa quindi a **#StoConTeChef** e segui il profilo Instagram Unilever Food Solutions!

re visibilità. È attivo inoltre l'Instagram contest #FoodArt per mettersi alla prova in cucina e postare lo scatto di un piatto della tradizione rielaborato in chiave moderna. Maggiori informazioni su **www.concorsofoodart.it**.

Cuore del ricettario sono 20 piatti, uno per regione, tra i più rappresentativi della storia gastronomica italiana, selezionati e reinterpretati in chiave contemporanea dagli chef Buscicchio e Ardito, in linea con la riscoperta della tradizione in cucina come trend rilevante nella ristorazione. Quest'anno l'estetica del cibo ci porta in un viaggio nel tempo e nelle regioni italiane, alla ricerca di quei segreti e quegli ingredienti locali che rendono unici i piatti regionali, perché del territorio sono essi stessi espressione e memoria.

Il ricettario disegna una carta gastronomica d'Italia che racconta la tradizione attraverso i suoi piatti principali e i suoi ingredienti, e va anche oltre, reinterpretandola con tecniche di cottura innovative e nuove forme di impiattamento, capaci di sorprendere e coinvolgere in un'esperienza unica per tutti i sensi.

Alcune prime ricette, declinate in proposte à la carte e per il banqueting, sono già visibili sul sito **www.unileverfoodsolutions.it**.

Tra queste la #carbonara con tuorlo d'uovo al pepe affumicato, tonno rosso, guanciale croccante e fave novelle; il #baccalà al vapore all'ibisco con il suo infuso con polentina di mais bianco, pomodorini agrumati e asparagi verdi; il #risotto allo scoglio servito con olio al prezzemolo piccante; la #tartare di barbabietole marinate alla menta con cous cous agrumato, tuorlo di carota al cardamomo e infuso alla verbena.

cod 67483

Per informazioni:
www.unileverfoodsolutions.it



OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

LE INNOVAZIONI DI ESCOFFIER NELLA CUCINA MODERNA



di ***Toni Sàrcina***
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Seconda parte del nostro viaggio alla "ri-scoperta" di uno dei più grandi cuochi di tutti i tempi, padre della Grande Cuisine Française. L'organizzazione della brigata e del servizio di sala è parte del suo importante lascito

Auguste Escoffier è considerato un grande ambasciatore della cucina francese (che, secondo lui, è la più grande perché detiene il "primato delle salse"), ma i contemporanei lo stimano soprattutto per la sua capacità di comprendere, primo fra tutti, il costante cambiamento della vita moderna, con ritmi sempre più frenetici. Sostiene infatti che il servizio di sala, nel ristorante e nell'hotel di lusso, deve essere sufficientemente rapido ed efficace per rispondere al meglio alle nuove esigenze della clientela. Ritiene inoltre che la cucina debba cambiare impostazione e divenire più "scientifica" per entrare nel modo migliore nelle note specifiche dei singoli ingredienti ma, contemporaneamente, afferma che deve essere realizzata con semplicità, con l'obiettivo di valorizzare i sapori e le caratteristiche organolettiche delle materie prime, con piatti che, al tempo stesso, siano leggeri e digeribili.

César Ritz (fondatore dell'omonima catena di Grand Hotel di lusso) ed Escoffier, insieme, formano la nuova inarrestabile "corazzata innovatrice" e così, passando dal Savoy e dal Carlton di Londra fino al Ritz di Parigi, si diffonde la nuova dottrina sull'organizzazione delle brigate di cucina secondo la "linea Escoffier". Fino a quel momento, le cucine della grande ristorazione alberghiera erano affollate da personale che si muoveva in modo irrazionale e caotico.

Da allora tutto cambia, si formano le "partite", ancora oggi esistenti e tutto si svolge con un sistema perfetto impostato sulle nuove gerarchie suggerite da Escoffier. Tutti i giovani aspiranti cuochi sono addestrati per divenire i futuri grandi cuochi che, a loro volta, istruiranno nuovi allievi. Le scuole alberghiere che nascono sempre più numerose in Francia e in Svizzera assumono le nuove direttive e diventano le linee guida per le generazioni future.

Nel 1884 Escoffier fonda la rivista "L'Art Culinaire", che diventa una pubblicazione di enorme successo. Sostenuto da Ritz, dimostra ancor più le sue caratteristiche imprenditoriali e organizza importanti servizi di cucina fra i quali la ristorazione dell'Hamburg Amerika Lines (compagnia di navigazione tedesca), del Ritz di New York e anche i "Dîner d'Epicure" sulla scia della nuova rivista "Le Carnet d'Epicure" pubblicata tra il 1911 e il 1914.

Nel 1920 Escoffier, al culmine della notorietà, è decorato con la prestigiosa Legion d'Onore. Muore nel 1934, a Monte Carlo, a 88 anni, quindici giorni dopo la moglie. Un'ultima curiosità: tra Antibes e Nizza, a Villeneuve Loubet, in Rue Escoffier n.3, nella sua casa natale, ha sede "Le Musée de l'Art Culinaire" dove sono presenti foto, lettere e documenti del grande cuoco, oltre a 1.500 menu e utensili di cucina a lui appartenuti tra cui alcune sue invenzioni, come la macchina per il pangrattato e altri strumenti. cod 67573



SOTTO LA TOQUE: CLASSICA, COLTA, SPIRITOSA

SERENA D'ALESIO



di ***Carla Latini***

Il Marchese del Grillo era la dimora estiva del Marchese reso celebre dall'indimenticabile Alberto Sordi. Nel 1987 i coniugi D'Alesio, i genitori di Serena, se ne innamorano. Serena cresce con la mamma ai fornelli. È una cuoca dai sani principi, dettati dalla tradizione: cacciagione, piccione, carni, tartufo in ogni stagione, paste fatte in casa, verdure, legumi, minestroni e zuppe. «Provo a modernizzarlo ma lo spezzatino con le patate è lo spezzatino».

Serena ha una formazione classica, ama usare le parole, approfondire significati ed etimologie. Una provocazione che prende in giro la moda dilagante del sushi è il "Fake sushi", un piatto intelligente, che, in ogni stagione, trova la sua dimensione. A temperatura ambiente d'estate, grigliato d'inverno. Un piatto ingannevole, appunto fake. Lo spirito burlone del Marchese Onofrio è nelle mani e nella mente di Serena che costruisce, su solide basi territoriali, ricette sapienti, spiritose e "attualmente antiche". Cambiano le stagioni, i piatti si modificano rimanendo tali. Soprattutto quelli che non possono uscire dal menu. È l'eterna contraddizione dei cuochi, afferma Serena. cod 65576



- ***Da bambina cosa sognavi di diventare?***
Giornalista
- ***Il primo sapore che ti ricordi.***
Il soffritto
- ***Qual è il senso più importante?***
Andrei oltre, direi testa e cuore
- ***Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.***
Quello per mia madre
- ***Come hai speso il primo stipendio?***
Macchina nuova!
- ***I tre piatti da provare almeno una volta nella vita.***
Vincisgrassi, polpette e tiramisù
- ***Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?***
Una bottiglia di Verdicchio di Matelica
- ***Qual è il tuo cibo consolatorio?***
Spalmabile alla nocciola
- ***Che rapporto hai con le tecnologie?***
Coppia aperta, a volte loro non mi capiscono
- ***All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?***
I carciofi
- ***Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?***
Mick Jagger
- ***Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?***
Mi ritrovo nel movimento dei Macchiaioli toscani, li adoro
- ***Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?***
"Don't stop me now", Queen



DALL'OBLOMOVISMO ALLA NUOVA RISTORAZIONE



di ***Guerrino Di Benedetto***

Nel periodo di forzata inattività degli ultimi mesi siamo stati tutti bersagliati, nel bene e nel male, dalla forza della comunicazione. Abbiamo partecipato a dibattiti e a confronti più o meno appassionati, abbiamo vissuto un'epidemia sanitaria e di comunicazione per molti versi strana e se vogliamo "democratica", che ha colpito il giovane come il vecchio, il ricco come il povero, il politico come il cittadino qualunque. Molti di noi si sono dedicati alla casa, alla famiglia, alla cucina, alle letture e forse a pensare un po' di più al proprio futuro.

La mia ancora di salvezza è stata proprio la lettura, che non solo mi ha aiutato ad evadere dal momento tragico ma anche a ripensare il mio futuro e cercare nuove risorse per affrontarlo. Uno dei libri che più mi ha colpito è stato "Oblomov", capolavoro della letteratura russa dell'800 scritto da Ivan Goncarov, da cui poi fu tratto un grande film. Il protagonista vive gran parte della sua vita su un divano, senza mai uscire né incontrare nessuno, fino a quando nella sua casa si ferma per caso Olga, una giovane e bella ragazza che fa innamorare Oblomov. Per il suo amore egli comincia ad uscire e a vivere con lei le bellezze del mondo esterno. Salvato quindi dall'amore il nostro protagonista cambia vita, ma non si decide mai a sposare Olga. Alla fine sposerà un'altra donna e tornerà nel suo stato originario. Questo personaggio ha dato il nome ad una vera e propria malattia psicosomatica chiamata appunto "oblomovismo".

La mia riflessione però si sofferma sulla parte più bella del racconto, ovvero la storia d'amore con Olga, che lo porta a vivere appieno la vita. Non voglio fare una lezione di religione o di buonismo, ma penso che in questi giorni tanti di noi abbiano pensato a come affrontare il futuro. Io penso che rivedere un po' la nostra vita lavorativa sotto una luce diversa ci possa aiutare. Forse ripensare ai rapporti personali con i nostri clienti, fornitori e dipendenti ci può dare l'input per una ripartenza diversa, più vera e forse più solida.

Abbiamo vissuto un'epoca di campanilismi gastronomici, fatta di stelle e stelline, di bolle e sifoni. Ho letto in questo periodo più di venti libri cercando di capire dei motivi per cercare di dare un senso al presente, filosofia, religione, romanzi gastronomici, ecc., per poi capire che Salgari ci ha descritto la Malesia e Sandokan - lo ricordate? - senza mai uscire di casa. Insieme all'amore anche la fantasia, il sapere reinventare il nostro passato in chiave futura: tutto questo ci farà tornare ad essere più vicini al nostro lavoro, a stare fra i tavoli e nelle cucine con nuove consapevolezze. Noi e chi ci sta intorno siamo gli artefici del successo del nostro lavoro quotidiano. cod 67579



L'azienda specializzata in farine professionali non si ferma e garantisce approfondimenti e formazione, attraverso la rubrica "Pizza R-Evolution", disponibile sui canali social

PIZZA R-EVOLUTION DI AGUGIARO&FIGNA LA FORMAZIONE SI FA IN RETE

Per Agugiaro&Figna Molini ogni cliente è unico. Le richieste dei singoli artigiani rappresentano il vero punto di partenza per la creazione e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino al meglio ogni tipo di esigenza.

Il Molino si avvale della presenza di un team di tecnici che lavora per essere costantemente aggiornato sulle novità del settore e per rispondere alle domande della clientela con consigli utili e dimostrazioni tecniche nei laboratori Agugiaro&Figna o presso altre sedi.

Competenza, specializzazione e continua formazione professionale, quest'ultima indispensabile per conoscere le peculiarità delle singole lavorazioni, imparare il corretto utilizzo delle strumentazioni e comprendere e valorizzare il potenziale dei singoli prodotti.

Da sempre Agugiaro&Figna Molini è impegnata nel sostenere la formazione professionale di pizzaioli, pasticceri e panificatori promuovendo corsi di specializzazione tenuti da esperti del settore con l'obiettivo di trasmettere cultura, qualità e creatività nel settore culinario. Oltre all'Accademia di alta pizzeria Le 5 Stagioni dedicata alla formazione dei pizzaioli, l'azienda è partner di numerosi progetti e scuole di alta specializzazione.

Da oltre quarant'anni Agugiaro&Figna supporta le scuole di formazione per pizzaioli con la propria linea di farine dedicata al comparto pizzeria condividendo l'obiettivo comune di

promuovere la cultura della pizza di qualità in Italia e nel mondo.

Tra i tanti istituti supportati non si può non citare la Scuola Italiana Pizzaioli, la Scuola Nazionale Pizzaioli Professionisti, la scuola per pizzaioli dell'Associazione Mani d'Oro, la Folliero Pizza Style School, gestita dall'Unione pizzaioli tradizionali e ristoratori, la Biverò Pizza Accademy, la Scuola Internazionale della Ristorazione con in corsi tenuti da Giuseppe Lucia e infine Pizzaker's School di Olbia. Tra i corsi promossi ci sono quelli realizzati dalla Federazione Italiana Pizzaioli nel mondo, i corsi per pizzaioli di Paolo Priore e i corsi di formazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Inoltre, Agugiaro&Figna Molini è partner di "Dolce & Salato", la scuola di alta formazione per chef e pasticceri a Maddaloni, in provincia di Caserta, con cui organizza e condivide un calendario di attività formative legate all'arte bianca.

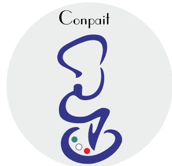


Lo stato di emergenza che ha colpito negli ultimi mesi l'intero Paese ha imposto la sospensione di tutti corsi e laboratori in programma. Per questo ora Agugiaro&Figna Molini ha scelto di essere al fianco dei propri clienti realizzando sui canali social una rubrica di formazione, "Pizza R-Evolution", ideata dall'azienda per offrire a tutti i pizzaioli, pasticceri e panificatori nuovi stimoli, spunti e opportunità di approfondimento di alcune tematiche legate alla loro attività. L'iniziativa vede la partecipazione dei tecnici Agugiaro&Figna e di molti esperti del settore, intervistati per l'occasione da Antonio Puzzi e Micaela Scapin.

cod 67334

Per informazioni: **www.agugiarofigna.com**





Angelo Musolino
Presidente Conpait



Dalle istituzioni tante parole Ma vogliamo aiuti concreti

Il nostro Paese è precipitato ormai da più di due mesi in una grave crisi, determinata dalla pandemia, facendoci piombare in un'esperienza inedita di paralisi, isolamento, incertezza e paura. Questa crisi comporta ancora momenti di insicurezza alla ripartenza di noi pasticceri e gelatieri, come per tutte le altre realtà. Si cerca di inventarsi un modo per sopravvivere e riprogettare il nostro domani visto che le ordinanze di Governo ed enti locali hanno messo in fermo quasi tutte le attività per un lungo periodo. La speranza di pasticceri e gelatieri è che naturalmente si ritorni presto alla normalità, con sollievo e rinnovato entusiasmo. Anche se in molti si preparano al peggio, noi auspichiamo che le autorità competenti ci accompagnino ad una ripresa reale che possa dare dignità a ognuno di noi.

In questi giorni vorremmo condividere le riflessioni dei nostri colleghi, che tra un problema e l'altro, uno sfogo, una mail o una telefonata, ci raccontano cosa sta succedendo su ogni territorio, e di come si stanno piano piano aprendo le serrande delle aziende. Nonostante tutto è difficile mandare giù questa burocrazia, soprattutto in una situazione di emergenza quella attuale.

Dato che non sentiamo altro che dichiarazioni di vicinanza alle imprese, di riconoscimento dell'importanza del nostro lavoro per garantire un futuro al nostro Paese, ci aspettavamo procedure più snelle e veloci per agevolare la ripresa delle nostre attività! Inoltre sappiamo benissimo che più di 50mila aziende del nostro settore rischiano la chiusura e contemporaneamente più di 300mila addetti potrebbero rimanere senza lavoro.

Volendo allargare lo sguardo, possiamo dire che, oggi più di ieri, ci sarebbe bisogno di snellire drasticamente la burocrazia per affrontare tutte le scadenze che ormai assillano le nostre aziende quotidianamente. Su questo fronte non è stato legiferato nulla fino ad ora.

Quindi ci ritroviamo ad affrontare una lenta ripresa dedicando tante risorse ed energie ad inutili adempienze, quando basterebbe raggruppare e snellire il tutto per lasciarci liberi di poter impostare strategie più utili a ripartire con le nostre attività rimettendo in moto l'economia.

 Per i tuoi commenti
cerca il codice **67532** su **www.italiaatavola.net**



SOLIDARIETÀ, INVENTIVA, RISCATTO LA RICETTA DI AMPI PER RIPARTIRE

Il Covid-19 ha colpito in un periodo molto produttivo per la pasticceria italiana, con un fatturato che equivale a quasi 1/3 di quello annuale per via della concomitanza della Pasqua e delle cerimonie di comunioni, cresime, matrimoni e lauree, oltre a banchetti aziendali e anniversari primaverili. Ogni evento è stato rimandato se non annullato e nei magazzini delle pasticcerie sono stoccati materie prime e imballi di prodotti dolciari quasi inutilizzati.

Accademia Maestri Pasticceri Italiani, con i suoi Maestri dislocati in tutta Italia, ha accusato il colpo della crisi. I colleghi della Lombardia, in particolare Bergamo, Brescia e altre città, hanno vissuto la pandemia qualche settimana prima degli altri e in modo molto violento, convivendo ancora oggi con una quotidianità difficilissima. Tutti i Maestri si sono ritrovati indistintamente accomunati da una tristezza e impotenza umana verso questa situazione, uniti nello stesso dolore per le perdite, le sofferenze e la mancanza di libertà.

Questo periodo deve però spronarci a superare il pessimismo e la frustrazione e a metterci in modalità di progettazione e definizione del piano di rilancio post crisi. Tutti abbiamo in noi la forza per risollevarci! Niente sarà più come prima perché avremo vissuto e rivalutato un nuovo modo di vivere, di lavorare, di relazionarci e avremo anche una considerazione diversa dell'essere italiani. Serve una spinta positiva e anche i pasticceri hanno tutti gli ingredienti per realizzare una ricetta nuova con materie prime di altissima qualità e disponibili dentro ciascuno di noi: solidarietà, altruismo e generosità, inventiva e creatività.

Accademia Maestri Pasticceri Italiani non fa politica e non ha mai svolto azioni di sindacato, tuttavia ora vuole far sentire la propria voce, rappresentativa del settore pasticceria e del più ampio

comparto della ristorazione. A questo proposito AMPI ha aderito all'"Appello collettivo per 8 misure straordinarie" insieme a 26 associazioni di categoria del settore pasticceria, gastronomia, ristorazione e Horeca. La ristorazione italiana è cultura, identità e territorio; è, insieme ad altre eccellenze, il fiore all'occhiello del Paese. In questo momento di difficoltà è giusto e necessario che il Governo tuteli anche tutti questi operatori, che preservi questa grande forza economica.

La situazione non è dunque delle migliori per le pasticcerie italiane, ma ci sono armi, come la tenacia, il riscatto e la forza di volontà, che sono potentissime. Al termine della crisi vedremo i frutti della nostra analisi dei clienti, la riflessione sui punti deboli del processo produttivo interno, il perfezionamento di report e statistiche, la progettazione o rinnovamento dei locali o una miglioria in laboratorio. Sapremo offrire nuovi e sorprendenti prodotti dolciari, frutto delle ricerche e dello studio svolto durante la quarantena forzata che ci stiamo lasciando alle spalle, confezionati in modo unico e speciale, consegnati o spediti in tempi e modi migliori di quelli di ieri. Tradizionalmente i dolci italiani rappresentano il piacere della condivisione della tavola. Rivolgetevi ai Maestri AMPI della vostra città, molti hanno anche attivato servizi di consegna a domicilio, per chi lo desidera. cod 66682







UN ACCADEMICO AL MESE

Lucca Cantarin

Padovano di Arsego di San Giorgio delle Pertiche, classe 1978, figlio di una dinastia di gelatieri dal 1911, Lucca Cantarin eredita l'arte da nonno Mario e mamma Marisa. Conclusi gli studi all'Alberghiero di Castelfranco, fa esperienza di sala e bar in grandi locali, finché nel 1997 scopre la passione per la pasticceria. Da allora colleziona una serie di esperienze presso rinomate pasticcerie sia in Italia sia all'estero tra cui Francisco Torreblanca, Maison Baud, Le Calandre, Pasticceria Biasetto. Partecipa a concorsi di settore dimostrando grande capacità nei dessert da ristorazione.

Nel 2008 entra a far parte di Accademia Maestri Pasticceri Italiani e nel 2013 partecipa a Lione alla "Coupe du Monde de la Pâtisserie" conquistando la medaglia di bronzo insieme alla squadra italiana. Si distingue nella scultura in ghiaccio, nel dessert al piatto e nella torta gelato. Con questa consapevolezza getta le basi per un rinnovamento strutturale di Pasticceria Gelateria Marisa, inizialmente gestita dalla madre come caffetteria con gelateria, e nel 2018 porta a termine una serie di ambiziosi progetti. Innanzitutto una ristrutturazione e riorganizzazione importante che ha coinvolto sia la sede della pasticceria, sia l'offerta di nuovi servizi e prodotti con la reintroduzione della gelateria e la creazione di un centro di formazione, oltre che uno spazio destinato ai bambini e un laboratorio Lab 4.0. a vista moderno e innovativo anche nel concept.

Cantarin ha appena pubblicato il suo primo libro di pasticceria, "Momenti di pasticceria - 24 ore di ricette dolci e salate", un viaggio tra ricette dolci e salate.





I cornetti di Giorgia Proia

CORNETTI, MARITOZZI E... POESIE

LA PASTICCERIA CERCA NUOVE STRADE



di ***Monica Di Pillo***

La quarantena dei mesi scorsi ha imposto alle pasticcerie di abbassare le saracinesche, ma non ha spento la fantasia dei maestri di dolcezza, che per tentare di reagire alla crisi, anche psicologica, e mantenere i rapporti con i clienti ne hanno escogitate delle belle. Tra le tentazioni sfornate più richieste c'è la scatola delle leccornie consegnata a domicilio, e c'è pure chi ha dedicato delle poesie ai suoi clienti e chi ha inventato contenitori salva freschezza per i maritozzi. La ripresa non sarà facile e neanche il ritorno alla normalità, e i pasticceri lo sanno così bene che alcuni di loro hanno deciso di ritardare l'apertura con la Fase 2 e hanno escogitato nuovi metodi di vendita e distribuzione.

Il lockdown dei mesi scorsi ha fermato le attività ma non l'inventiva dei pasticceri. Per molti però la ripartenza non è stata all'avvio della "Fase 2", ma con nuovi progetti ispirati al delivery

La felicità è racchiusa in un box per Giorgia Proia, che con il compagno Daniele Antonelli ha aperto a Roma Casa Manfredi, omaggio al figlio di 7 anni e mezzo, ritrovo di dolcezza di viale Aventino, tra il Circo Massimo e la Piramide, che ha avviato da Pasqua l'asporto, ma ha conquistato i clienti con il box dei lievitati. «Ci siamo accorti - spiega Giorgia Proia - dai messaggi che i clienti ci inviavano sui nostri canali social durante il lockdown, che quello che mancava di più alla loro quotidianità dolce erano i lievitati, in particolare i cornetti. Abitudine a cui in molti hanno fatto fatica a rinunciare, che rappresentava una sorta di "normalità". Così siamo ripartiti proprio dai cornetti e abbiamo ideato un format che continuiamo a mantenere: consiste in un box che contiene minimo 6 pezzi, vanno ordinati entro le ore 18 del giorno prima e il cliente può scegliere i vari tipi di cornetto, farciti o meno, quanti pezzi in totale e noi il giorno dopo li consegniamo gratuitamente entro gli 8 km. Visto che la formula è stata particolarmente apprezzata, abbiamo replicato il format con i mignon e il gu-

stoso box da 15 pezzi, e anche con i gelati, molto richiesti con l'arrivo della bella stagione. Nel box gelati inseriamo 6 vasetti da 300 grammi mono-gusto, a scelta dei clienti se creme o sorbetti, con i cornetti e le cialde da decorazione».

E il box non è solo la risposta al lockdown, perché con gli uffici chiusi e la modalità smart-working anche durante la Fase 2 è l'alternativa ad una riapertura su cui pesano ancora tante, troppe, incognite. «Il nostro laboratorio - continua Giorgia - è piuttosto attivo, ma la nostra vendita è soprattutto al banco, non abbiamo sedute esterne e dovremo rimodulare gli spazi interni mantenendo le distanze di sicurezza, dunque non sarà una ripartenza facile, ecco perché vogliamo continuare a puntare sul box dolce».

Scatola di prelibatezze e poesie personalizzate per i clienti di Giorgia Grillo di Nero Vaniglia a Roma, lungo la circonvallazione ostiense, non lontano dall'orologio della Garbatella. Giorgia Grillo è ripartita con il delivery, come tanti ha avviato il suo banco di prova con le colombe pasquali, puntando poi sui box a tema, in cui è lecito giocare con i gusti, i colori e le parole. «Abbiamo pensato - spiega Giorgia - che i clienti avessero bisogno di un po' di leggerezza, così abbiamo ideato questi box regalo dedicati al gelato, divisi in quattro scompartimenti, con i coni, le coppette, delle decorazioni fatte da noi, come noccioline, pistacchi pralinati, meringhe al cioccolato e altri ingredienti di farcitura ispirati alle leccornie dolci delle fiere di paese. Un box per far giocare grandi e piccini, liberi di creare la loro coppa di gelato ideale, con allegria e un pizzico di spensieratezza. Poi però abbiamo cercato di osare e scrivere delle poesie dedicate ai nostri clienti da inserire in queste scatole».

Il laboratorio a vista di Nero Vaniglia ha facilitato negli anni il compito a Giorgia. Da lì poteva infatti osservare i suoi clienti e le loro abitudini, così con l'aiuto della cantautrice e musicista Giulia Anania e dell'editor Marzia Grillo che ha curato stampa e design, la maestra pasticcera ha creato "Storie di un granello di zucchero", 20 storie ispirate ai piccoli incontri del destino. Le storie vengono inserite nei box e alcuni dei destinatari, storici clienti, si riconoscono nei personaggi delle poesie. C'è il signore ottantenne che segue la pagina Instagram della pasticceria ed è aggiornatissimo sulle novità; oppure Dubai, donna che ha lavorato per tanti anni negli Emirati, ama la cucina, i fiori esotici e il profumo d'arancio. «Era una cosa che volevo fare da tempo, ma - conclude Giorgia - non trovavo mai l'occasione giusta. Il lockdown mi ha dato il coraggio di ripartire anche così. È un team al femminile, come in rosa è tutto il laboratorio di pasticceria, c'è solo un maschietto e lo facciamo pure nero, come Nero Vaniglia. Siamo pieni di idee e desiderosi di tornare a sognare. Con le mascherine, ci avete fatto caso, non si vedono più i sorrisi, noi vogliamo tornare a sorridere e ad emozionarci, giocando con i dolci e le parole».



Racconti e poesie di Giorgia Grillo

Sacchetto salva fragranza è l'invenzione di Matteo Dolcemascolo della pasticceria Dolcemascolo, in pieno centro a Frosinone, sosta obbligata per tutti gli amanti dei maritozzi, che non sa ancora quando riaprirà, ma è deciso a mantenere il suo box dell'asporto, con i maritozzi, neanche a dirlo, a farla da padrone. «Per la riapertura ci stiamo attrezzando - spiega Matteo - ma ci risulta complicato far rispettare distanze ed evitare assembramenti, perché siamo da sempre un punto di ritrovo naturale. Stiamo pensando di ritardare la riapertura a tempi più sicuri, continuando però con l'asporto, che ci ha dato delle belle soddisfazioni. Abbiamo un box dove i clienti ordinano i loro dolci o rustici preferiti, e siccome c'è un minimo di maritozzi da ordinare, abbiamo messo a punto un sacchetto salva freschezza che inviamo con l'asporto, per conservare i prodotti al meglio».

cod 67568


Il maritozzo di Matteo Dolcemascolo



Ernesto Molteni
Presidente Abi Professional





Formazione barman Il governo elimini costi e burocrazia

L'emergenza virus non è ancora terminata, ma in ogni caso dobbiamo gestire una ripresa economica che potrà risultare ben più ardua di quella del contagio. Non parliamo di risorse economiche, quelle non potranno compensare in modo esauriente tutte le problematiche. Ciò che sarebbe utile nel nostro settore, almeno fino a quando non si torni alla normalità, consiste nell'attuare delle semplici facilitazioni amministrative, fiscali e soprattutto burocratiche. Le forze di governo dovrebbero avere il coraggio di cambiare il sistema almeno per un determinato periodo di tempo fino a che tutto non rientri nella "normalità".

Per coloro che lavorano nel settore bar, così come in altri comparti, si prevede una mancanza di operatività e lavoro per un minimo del 50%. Cosa si può fare per tutti coloro che staranno a casa? Facciamo qualcosa di costruttivo, diamo loro la possibilità di migliorare la loro formazione in modo tale che quando il mercato tornerà ai suoi ritmi abituali potremo rilanciarci con una migliore professionalità, pronti per le sfide future e per migliorare il servizio turistico.

La formazione professionale, quella più idonea, in genere viene offerta sia da scuole private che da associazioni professionali. In questo momento però si trovano bloccate a causa degli alti costi dovuti all'aspetto amministrativo e fiscale, il che rende impossibile sia l'organizzazione dei corsi che la partecipazione ad essi da parte degli aspiranti professionisti, i quali non possono permettersi di pagare in questo momento quote elevate.

Facciamo in modo, almeno per un anno, che chiunque possa organizzare corsi formativi pagando solo una piccola tassa allo Stato sul totale del corso, senza la necessità di aprire una partita iva, di essere assicurato, di pagare i contributi e altri balzelli di questo tipo, in modo tale da diminuire i costi e fare in modo che molti possano partecipare ai corsi in vista di un futuro inserimento nel mondo del lavoro piuttosto che stare a casa. Ritengo che non sia uno sforzo così grande da parte delle istituzioni, stiamo parlando di corsi... In un contesto di emergenza non solo sanitaria ma anche economica, credo che facilitare queste cose non dovrebbe essere così irrealizzabile e porterebbe sicuramente a dei benefici futuri.

Per i tuoi commenti cerca il codice **67442** su **www.italiaatavola.net**

Caseley | Giovara

Extra Ordinario

Extra Brut

All'evoluzione del gusto, nazionale ed internazionale, verso bollicine particolarmente piene e secche, Marsuret risponde con la fresca eleganza del suo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut "Amolèr". Uno spumante asciutto, di grande struttura e ricchezza minerale. Raffinatissimo grazie al suo sapore leggermente acidulo e fruttato.



marsuret.it



ELISA LODDE

«OGNI BARMAN DEVE CONOSCERE TECNICHE E PRODOTTI»

Al Rosa Cremeria Food & Drink di Ancona, anche in questo periodo di emergenza, troverete oltre alla splendida accoglienza del locale anche una persona speciale, una barlady che ha interpretato il lavoro come una passione da amare e coltivare come tutte le cose che ci fanno battere il cuore. **Elisa Lodde** studia in una scuola di grafica e design e inizia a lavorare nei bar per sostenersi negli studi. La vicina Riviera Romagnola è un richiamo irresistibile, è così che si "innamora follemente" di questo lavoro. Capita la sua inclinazione, Elisa inizia ad esplorare tutte le sfaccettature di quella che è oggi la sua professione.

Lavora nei luoghi meglio frequentati e in importanti alberghi italiani. Dal Trentino Alto Adige alla Valle d'Aosta passando per il Veneto, Elisa calca le pedane dei bar via via con ruoli sempre più prestigiosi, sino a diventare responsabile del bar. Come tutti i marchigiani, la tenacia e la determinazione non le mancano, così si mette a studiare nel poco tempo libero. Alterna corsi professionali, seminari e master con quelli "istituzionali" su Haccp e sicurezza, al punto che potrebbe far arrossire anche un consulente del lavoro.

Ma cosa ha spinto Elisa a farsi coinvolgere in questa splendida professione? «La mia smisurata curiosità per questo lavoro e la voglia di sapere - ci racconta - mi hanno sempre spinto a fare cose nuove e diverse». Ma non basta la curiosità, ci vuole anche qualcuno che possa indicare la strada da percorrere, nel caso di Elisa si tratta di un'eccellenza del bartending italiano, Alessandro Bonventi, socio fondatore di Abi Professional, membro del Centro formazione e del Comitato esecutivo nazionale. «Alessandro mi ha migliorata a livello umano ma soprattutto professionale, perché ha saputo riconoscere il mio potenziale e mi ha aiutato a migliorarlo sempre di più».

Grazie a Bonventi matura in Elisa la convinzione di entrare in Abi Professional partecipando anche alle attività e ai concorsi. Nel 2016, ad esempio, conquista il primo posto alla SkyWay Cocktail Competition. Quali progetti per il futuro? «Un percorso più stabile - dice Elisa - vorrei poter mettere a disposizione la mia esperienza come consulente aziendale o, perché no, come formatrice, con la consapevolezza che sarà ancora una strada lunga da percorrere e non semplice, ma continuerò a crederci sempre. È importante che i giovani conoscano a fondo i prodotti, la loro storia, la loro funzione e il perché dell'impiego di determinate tecniche o strumenti».

Una delle ricette più famose di Elisa è "My Way", un'interpretazione tutta territoriale con prodotti delle sue zone e della Valle d'Aosta dove ha lavorato. cod 65132

My Way

Ingredienti: 40 ml Vergin Gin Vertosan, 9,5 ml Liquore Campobase Herb Limo, 9,5 ml Mandarino Varnelli, 0,5 ml Delizia alla Cannella Varnelli, 0,5 Puro Waiting for the Sun Bonaventura Maschio.

Decorato con buccia d'arancia, rosmarino, alloro e cannella.

IL NOSTRO IMPEGNO : VOI, IL VOSTRO VINO E IL PIANETA





NOMACORC

by VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM



LA FARINIERA

I CORSI ONLINE DI PETRA E OGNI GIORNO APPUNTAMENTI LIVE

L'Università della Farina di Molino Quaglia propone una didattica totalmente online, ma con lo stesso criterio utilizzato nelle lezioni in presenza. In catalogo 8 corsi, che diventeranno 30 entro la fine di giugno

Dieta mediterranea e farina compiono un percorso comune che trova una sintesi nello sviluppo di un'alimentazione sana, a base di alimenti digeribili e gustosi. Per questo traguardo è però fondamentale che la materia prima sia conosciuta senza approssimazione, per sceglierla in modo consapevole e per saperla quindi trasformare avendo cura del profilo nutrizionale e della durata del prodotto finito.

Nell'ambito della molteplicità di iniziative che da anni vede Molino Quaglia sempre in prima fila per quanto riguarda la formazione, La Fariniera di Petra si propone di innalzare il livello tecnico medio degli utilizzatori delle proprie farine utilizzando esclusivamente modalità e strumenti di divulgazione e formazione online.

«La Fariniera - spiega **Piero Gabrieli**, direttore marketing di Molino Quaglia - è l'evoluzione del progetto che Petra Molino Quaglia ha lanciato nell'estate 2018 con l'installazione nel suo centro di formazione situato nell'antico molino di famiglia a Vighizzolo d'Este (Pd) di un sofisticato impianto multimediale, studiato per coinvolgere i partecipanti dei corsi in un'esperienza didattica fatta di sessioni pratiche di impasto alternate con sessioni multimediali trasmesse dalle varie stanze della scuola».

Con il lockdown di marzo l'Università della Farina è stata nuovamente rivoluzionata e il suo sistema di insegnamento misto si è evoluto in una didattica totalmente online, ma con lo stesso criterio utilizzato nelle lezioni in presenza. «A metà marzo di quest'anno - sottolinea Gabrieli - è nata così La Fariniera, che rende fruibili online i corsi di Università della Farina, utilizzando una piattaforma di formazione a distanza di uso intuitivo e con funzioni da vera aula. C'è una lavagna interattiva, viene offerta la possibilità a ogni allievo di alzare la mano e porre le domande al docente o agli altri partecipanti, la gestione delle esercitazioni avviene in aule virtuali separate e sono operativi i test di apprendimento e le consuete presentazioni di diapositive e video tutorial».

Oggi La Fariniera ha un catalogo di 8 corsi, tra professionali e per appassionati casalinghi, che diventeranno 30 entro la fine di giugno per coprire i temi della panificazione, della pasticceria, della pizzeria e della pasta fresca. Naturalmente tutti interattivi e dal vivo, per trasferire un'esperienza paragonabile, e per certi versi più completa, delle tradizionali lezioni in aula.

A completare l'offerta formativa, ogni giorno, dal lunedì al venerdì, si può accedere a un appuntamento live nelle pagine di Petra Instagram e Facebook con i "G'Trainer" de La Fariniera che rispondono in diretta alle domande degli spettatori in tema di farine, lieviti e impasti».

Si può assistere come follower, ma si possono porre delle domande pervenute in precedenza attraverso la compilazione di un modulo. Momento clou dell'appuntamento on line è la fase di impasto "a 4 mani" durante la quale chi si è prenotato, sempre tramite un modulo, lavora dal vivo con un suo impasto sotto la guida di un G'Trainer di Petra che gli comunica in diretta le corrette tecniche di lavorazione.



Questi momenti sono condotti a turno da uno dei 5 "G'Trainer" di Petra Molino Quaglia: Nicola Borra, Simone Calore, Giulia Miatto, Giovanni Marchetto, Luca Giannino. Trainer vuol dire allenatore e G' sta per Ghost, in inglese "fantasma". Come il "ghost writer" è un autore professionista che scrive articoli, comunicati o libri pubblicati a nome di chi li commissiona, così il Ghost Trainer è uno specialista di farine e impasti che trasferisce a chi usa le farine Petra Molino Quaglia tecniche e conoscenze che ne fanno un utilizzatore. Il G'Trainer lavora per il successo professionale dei clienti di Petra. cod 67602

Per informazioni: **www.farinapetra.it**
www.universitadellafarina.it



LINEA UMANA

I CALICI PROGETTATI DAL SOMMELIER

Nel 1892 la famiglia Schreiber fonda l'industria vetraria Rona, oggi fra le poche vetrerie al mondo in grado di offrire un'intera gamma di prodotti di altissima qualità. Industria con più di 1.000 dipendenti nella Repubblica Slovacca, produce oltre 70 milioni di articoli in cristallo.

Prodotta dall'antica industria vetraria Rona, una linea ideata da Maurizio Dante Filippi, miglior sommelier Ais d'Italia 2016. Sei calici e due bicchieri che sembrano soffiati a bocca, ma sono in cristallino stampato

Una perizia che si sviluppa nella produzione manuale del cristallino soffiato a bocca, ma anche stampato e caratterizzato allo stesso modo da leggerezza, brillantezza e sottigliezza. Entrambe le metodologie danno vita a linee contemporanee e innovative in grado di soddisfare ogni esigenza dei professionisti dell'ospitalità i quali, in questa fase di riapertura e ripresa delle attività, hanno la possibilità di progettare strategie e mise en place per stupire i clienti.

«Oggi - spiega **Sergio Pezzotta**, amministratore delegato di Ros - Rona presenta al mercato, a un prezzo assolutamente competitivo, la linea Umana, disegnata da Maurizio Dante Filippi, miglior sommelier Ais d'Italia nel 2016. Un professionista autorevole che coordina l'accoglienza della Sala della Comitissa e di Lieviti 9/19 Bistrot a Civita Castellana, nel Viterbese. Per la prima volta una linea ideata da chi utilizza questi strumenti e dai quali pretende il massimo risultato nell'utilizzo. Per la realizzazione è stata utilizzata la nuovissima tecnologia Ultra Light Execution, che per percezione e lucentezza avvicina la Linea Umana a una produzione soffiata a bocca. Nell'elaborare questo progetto Filippi si è ispirato al concetto di grembo».

Dal grembo tutto ha origine. Il grembo è il femminile, sinuosità, movimento leggiadro, espressione di eleganza, forza, tenacia. «La linea femminile - ha sottolineato Maurizio Dante Filippi - è capace di racchiudere il senso della vita. La forma femminile non ha spigoli». Da questa "madre" ideale sono nati 8 figli, 6 calici da vino e 2 bicchieri per l'acqua.

Acqua naturale

Il bicchiere da acqua naturale si presenta con una significativa eleganza. È il bicchiere della carezza, di quel tocco sottile e leggiadro che muove l'aria. In questo bicchiere si potrebbe servire anche una delicatissima acqua effervescente naturale dove la percezione di pungenza dell'anidride carbonica presente sia davvero quasi impercettibile.

Acqua frizzante

Nel caso di acqua frizzante, con aggiunta di anidride carbonica, l'impatto della pungenza è più intenso e immediato. Serve a solleticare il palato e ad avere un effetto stimolante nell'apparato digerente. È un mattino luminoso in alta montagna quello che richiama l'uso di questo bicchiere. Le percezioni olfattive arrivano quasi a essere pungenti se si respira profondamente in un bicchiere di acqua frizzante ed è quindi necessario che questa sensazione vada dispersa e non concentrata direttamente nelle narici.

Vini spumanti

Un calice ampio e avvolgente. Come il resto della linea è destinato agli esercizi di elevato livello qualitativo e può essere usato con tutte le tipologie di vini spumanti, siano esse provenienti da im- ➔



Maurizio Dante Filippi

portanti Martinotti o Charmat che metodo Classico, anche millesimati e riserve. Non c'è distinzione territoriale, perché in questo calice possono essere serviti i vini spumanti italiani, gli Champagne, i Cava e tutte le altre produzioni del mondo. Ottima forma per ogni servizio di aperitivo anche con vini spumanti importanti, ma anche utilizzabile per accompagnare l'intero pasto quando si sceglie una buona espressione di vino spumante.

Vini bianchi e rosati giovani

Un calice capace di contenere ogni tipologia di vino bianco giovane. La sua forma affusolata, la capacità importante e il grande volume interno consentono al liquido di esprimere tutta la sua componente aromatica giovane, fatta di freschezza e sensazioni chiare. Perfetta applicazione per vini bianchi d'annata o con affinamento in acciaio e bottiglia non superiore ai tre anni, ma anche con vini rosati molto giovani che non abbiano subito alcun processo di ossidazione. Utilizzo ideale quando i vini sono serviti a temperature al di sotto dei 10°C.

Vini bianchi, rosati importanti e rossi giovani

Un calice che garantisce un buon servizio sia per la componente tecnica che per la successione dei vini a tavola. È pensato per vini ancora abbastanza giovani che abbiano subito affinamento in acciaio, bottiglia o legno, ma la loro origine non è remota. Lo stesso calice può essere usato nei casi abbastanza rari nei quali si sceglie di servire un vino rosato un pochino più evoluto, leggermente ossidato, con fermentazione malo-lattica svolta o con un percettibile residuo zuccherino. Non manca per questo calice la possibilità di essere utilizzato per vini rossi d'annata nei quali il carattere sia fondato su importante percezione di acidità, fruttato fresco; mai affinati in legno. I vini bianchi e rosati da servire in questo calice devono avere temperature comprese tra gli 8 e i 12°C e per i rossi giovani la temperatura non deve superare i 14°C.

Vini bianchi importanti

Questo calice accoglie i vini bianchi che sono stati capaci di affrontare il tempo in bottiglia, quelli capaci di portare all'apice ogni emozione. Questa forma dovrà essere assunta da quei vini bianchi che abbiano fatto almeno 8-10 anni del loro percorso, che abbiano subito cure attente in vigneto, ma soprattutto che questo tempo lo abbiano trascorso nelle migliori condizioni di conservazione. Sarà solo questo il momento nel quale vedranno la luce perché è questo quello che sanno donare: luce e piacere. La temperatura di servizio per i vini che occuperanno questa forma sarà tra i 12 e i 15°C e bisognerà lasciar loro il tempo di esprimersi, perché da loro non ci si aspetta una bevanda, ma un'emozione.

Vini rossi da vitigni coloranti e tintorei

Per questo calice non sono stati presi in considerazione elementi di differenziazione basati sulle tecniche di vinificazione, affinamento, elevazione o sul tempo trascorso, ma è stata valutata l'intensità colorante che molti vitigni imprimono nei vini. Saranno vini "da toccare" quelli che verranno riposti in questo calice. Il profumo avvolgente porterà sensi di spessore e maturità. Vini caratterizzati da un colore quasi impenetrabile, vini scuri, con i vari toni coloranti; la luce non riuscirà a passare. Saranno questi vini a catturarla senza restituirne traccia se non sotto forma di luminosità. La temperatura di servizio sarà variabile in virtù della tipologia, ma oscillerà tra i



16 e i 18-19°C. Non saranno giovani i vini che acquisiranno queste forme: da 3-4 anni fino... al secolo e anche più!

Vini rossi da vitigni a basso impatto colorante

Sono vini scarichi di colore, ma pregni di luminosità quelli da destinare a questo calice, che abbiano al loro attivo affinamenti e permanenze in bottiglia da 3 fino a decine e decine di anni. Sarà morbido e carezzevole il senso che verrà restituito. La temperatura di servizio sarà sempre importante, tra i 15 e i 18°C. Questo calice può essere capace di correre in aiuto di chi sta versando il vino, perché può essere usato come strumento di grande importanza quando, tra un tavolo e l'altro, vengono scelti vini di diverso valore e costo. Il calice può contenere anche un vino più colorato, ma deve essere il lungo affinamento e l'importanza a richiederne l'utilizzo.

cod 67165

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



HANDLESSDOOR
IL SALVA-MANIGLIA ANTIBATTERICO DI LABRENTA

Una soluzione innovativa che va incontro all'esigenza di garantire sicurezza nelle tante aziende in cui si lavora insieme condividendo gli stessi spazi. Handlessdoor è un dispositivo facilmente applicabile alle più comuni tipologie di maniglie, che permette di aprire le porte con una semplice pressione dell'avambraccio, evitando quindi il contatto diretto delle mani con la superficie.

Questo salva-maniglia antibatterico è stato ideato dall'azienda Labrenta di Breganze (Vi), specializzata in soluzioni di chiusura, che ha riconvertito in questo particolare momento di emergenza per il Covid-19 una parte del suo impianto produttivo. Proprio per la sua utilità negli spazi comuni, la prima parte della produzione sarà donata da Labrenta ad alcuni enti del territorio.

«In questo periodo che ha messo a dura prova le nostre vite ed economie - spiega **Gianni Tagliapietra**, ceo di Labrenta - abbiamo sentito la responsabilità di dare un contributo concreto. Abbiamo ideato Handlessdoor partendo dalle esigenze dei nostri collaboratori, mantenendo fede all'impegno nei confronti dell'ambiente che ci contraddistingue.

Il dispositivo, infatti, è composto da materiale proveniente da scarto vegetale e la sua matrice polimerica è completamente riciclata. Siamo a completa disposizione per collaborare con chiunque voglia installarlo nel proprio ambiente di lavoro».

Handlessdoor, interamente concepito, ideato e realizzato in Italia, è prodotto in collaborazione con Mixcycling, neonata start-up specializzata nella creazione di miscele a base di materiali organici, con un mix composto al 100% da materie plastiche riciclabili e da scarti di lavorazione naturali a cui viene data una seconda vita. L'innovazione predominante riguarda l'integrazione di ioni d'argento, che garantiscono sia un'attività antimicrobica che battericida, 24 ore al giorno, 7 giorni su 7, fino a fine vita del dispositivo, inibendo la crescita e la proliferazione di batteri patogeni fino al 99,99%.

Un dispositivo realizzato in materiale 100% riciclato e riciclabile che consente l'apertura delle porte senza l'uso delle mani, in modo da garantire la sicurezza e la salute negli ambienti lavorativi

Il design di Handlessdoor è registrato a livello europeo. Disponibile in quattro colori (nero, bianco, marrone e silver), il prodotto è già disponibile all'acquisto da inizio maggio. Inoltre Labrenta è in attesa del rilascio della certificazione di IMSL, un prestigioso laboratorio inglese, secondo il test ISO 22196/2011. cod 67455

Labrenta
via dell'Innovazione 2 - 36042
Breganze (Vi) - Tel 0445 873382
www.labrenta.com



VINVENTIONS
CHIUSURE GREEN INNOVATIVE E ALL'AVANGUARDIA

Una bottiglia di vino su sette nel mondo è tappata con una chiusura Vinventions. Fornitore della più completa gamma di soluzioni di chiusura, Vinventions è presente oggi in 50 Paesi e serve oltre 8mila produttori. La crescita negli anni è stata frutto di una costante propensione all'innovazione, alla ricerca di soluzioni in grado di rispondere alle differenti esigenze dei produttori, che in questo momento si trovano, come tutti i settori, a dover affronare le conseguenze dell'emergenza coronavirus. Uno dei principi giuda del percorso di crescita di Vinventions è quello della sostenibilità. Un obiettivo perseguito attraverso innovazione e ricerca, che hanno portato alla nascita della Nomacorc Green Line a impronta di carbonio zero, ma anche grazie alle scelte aziendali, ad esempio quella che ha visto lo stabilimento in Belgio arrivare ad utilizzare il 100% di energie rinnovabili e introdurre una serie di buone pratiche, come il recupero delle acque nella produzione e la raccolta e riciclo dei tappi.

La Green Line di Nomacorc si presenta come una linea completa di chiusure per il vino che non solo elimina i difetti legati al tappo, ma garantisce una reale sostenibilità ambientale. Le chiusure sono realizzate con la tecnologia PlantCorc che sposa scienza e natura: sono infatti prodotte con materie prima a base vegetale derivante dalla canna da zucchero coltivata in maniera responsabile, prive di Tca, senza colla e affidabili al 100%.

Si tratta della prima linea di chiusure al mondo completamente ad impronta di carbonio zero dal fiore all'occhiello Reserva e dal Select Green, chiusure dedicate ai vini di alta gamma, fino ad arrivare alle chiusure Classic Green e Smart Green, che recentemente hanno ottenuto l'upgrade alla certificazione 3 stelle del Biobased Rating. Un altro traguardo storico a favore della sostenibilità è la chiusura Ohlinger SÜBR, realizzata con sughero naturale dove i collanti poliuretanici sono stati sostituiti da materiali biodegradabili, sicuri e puliti. cod 65519



Vinventions Italia
via Luigi Dalla Via 3/b - 36015 Schio (Vi) - Tel 0445 575988
www.vinventions.com





DETERGENTE AMUCHINA PROFESSIONAL

IGIENE SICURA PER CUCINE E BAGNI

Adesso e ancor di più nel futuro post-Covid, la ristorazione non può e non potrà prescindere dalla massima garanzia di sicurezza dal punto di vista igienico, tanto per i lavoratori quanto per i clienti. L'emergenza sanitaria che negli ultimi mesi ha colpito il nostro Paese ha messo tutto il settore di fronte alla necessità di rivedere radicalmente l'organizzazione degli spazi, le misure di protezione delle persone e le pratiche di sanificazione di tutti gli ambienti, in particolare cucine e bagni, dove più alto è il rischio di proliferazione di microrganismi.

Una metodologia del pulito che per essere applicata in sicurezza deve utilizzare prodotti nati dalla "ricerca e sviluppo" di aziende vocate a questo segmento di mercato. Prodotti ad alto contenuto di servizio ed elevato valore aggiunto.

Amuchina Professional, leader nel campo della sanificazione con una gamma completa di prodotti professionali che garantiscono massima igiene, efficacia e sicurezza, propone un prodotto specifico per detergere e igienizzare in profondità tutte le superfici di bagni e cucine, da oggi disponibile in una nuova formula ancora più performante. Il "Detergente super rapido bagni e cucine" è pratico e risolve alla radice e in un attimo l'organizzazione e la gestione del pulito, assicurando una manutenzione dei locali facile, profonda e in velocità. Idoneo e conforme alla normativa Haccp, può essere utilizzato tutti i tipi di superficie, in particolare su acciaio inox, cucine, rubinetterie, ceramiche, sanitari, piastrelle e piani di lavoro. Il suo uso giornaliero previene inoltre la formazione di incrostazioni di calcare.

Pulisce e igienizza le superfici lasciandole splendenti, senza aggredire le cromature, rendendole anzi sempre brillanti. La composizione prevede una formula a base di alcol etilico e Bardac 22 (didecil-dimetil ammonio cloruro) che sviluppa una sinergica azione igienizzante. Il Detergente super rapido bagni e cucine non contiene acidi, non graffia, non corrode, non produce schiuma ed è facile da risciacquare e permette una rapida asciugatura. cod 59422

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22 - 60131 Ancona
Tel 071 809809
www.amuchina.it

GRANA PADANO

PER GLI ITALIANI È TRA I CIBI PIÙ RASSICURANTI

La garanzia di qualità, l'identificazione con il territorio di produzione e di consumo e la versatilità in cucina sono i punti di forza di un prodotto diventato ormai un'importante risposta a turbamenti e incertezze


PADANO
GRANA PADANO
GRANA
PADANO GRANA
PADANO

La pandemia da Covid-19 lascia dietro di sé immagini tragiche di situazioni che sarebbero state impensabili sino a pochi mesi fa. Ad esempio i supermercati presi d'assalto, con lunghe file e scaffali svuotati di prodotti legati alla tradizione. Il Grana Padano Dop, pur dovendo fronteggiare una congiuntura difficile per il blocco di tutte le attività dell'Horeca e la contrazione dell'export, ha registrato nelle settimane più critiche un incremento delle vendite al consumo, sostenuto dalla produzione costante. Ha quindi vista ulteriormente riconosciuta la sua qualità tanto da essere considerato dai consumatori, secondo i nutrizionisti e i sociologi, un prodotto confortante, in grado di far nascere sensazioni e pensieri di sicurezza, non solo come convinzione personale, ma come vero e proprio sentimento collettivo, poiché la scelta dei prodotti e del cibo è diventata una sorta di termometro dello stato d'animo personale e sociale. «In mille anni di storia il Grana Padano Dop, ha superato pestilenze, guerre e calamità - ricorda il direttore generale del Consorzio di Tutela **Stefano Berni** - è abituato a rassicurare e a confortare la gente della sua terra. Ci piace infatti ricordare che i monaci cistercensi lo inventarono per non sprecare le eccedenze di latte di quel periodo e aiutarono così i più poveri a superare le carestie con il formaggio che produssero».



Il Grana Padano Dop guida quindi la lista di questi alimenti, che secondo l'Accademia dei Georgofili comprende i 300 prodotti Dop e Igp italiani, gli oltre 400 vini Dop e Igp, i 5mila prodotti tradizionali italiani, gli alimenti destinati all'infanzia dal latte ai dolci sino a quelli legati alle tradizioni locali, preparati in casa secondo antiche ricette e che hanno generato il boom di vendite di lievito e di farina.

Cosa rende un prodotto rassicurante? La garanzia di qualità, l'identificazione profonda con il territorio di produzione e di consumo e la versatilità in cucina sono le sue principali caratteristiche, che da sempre sono i punti di forza del Grana Padano Dop e lo hanno reso il formaggio a denominazione di origine protetta più consumato nel mondo con 5.164.759 forme lavorate nel 2019.

Oggi queste peculiarità sono diventate un'istintiva e importante risposta a incertezze e insicurezza. Scegliere un prodotto Dop come Grana Padano, adatto in ogni momento del pasto e per uno spuntino nel corso della giornata, ma anche ingrediente in tanti piatti della tradizione o identitari di una comunità, fa dunque crescere fiducia e tranquillità e si traduce anche nel ritorno al pane e ad una cucina "cucinata", diversa dal semplice

assemblaggio o riscaldamento di cibi preconfezionati.

Gli alimenti considerati rassicuranti avranno ancora un ruolo fondamentale, dicono gli esperti, e quindi le nuove tendenze potrebbero aprire significativi spazi alle produzioni italiane di qualità, partendo dalle Dop. Al superfluo saranno preferiti cibi indispensabili o che assicurano benessere, salute e appunto rassicurazione. Le preparazioni fatte in casa avranno ancora più spazio, si preferiranno spremute casalinghe o artigianali e piaceranno le produzioni biologiche. L'Italia ha un punto di forza in più rispetto ad altri Paesi, che dalla filiera corta con prodotti di maggiore freschezza arriva ai prodotti Dop, Igp, tipici e con attenzione all'origine geografica, per i quali gli analisti prevedono una buona tenuta o addirittura un'espansione, almeno sul mercato domestico. Per i consumatori italiani si tratterebbe di un'evoluzione delle loro scelte rispetto al periodo precrisi dove gli acquisti in base all'origine geografica degli alimenti erano già l'88%, superati solo dal 90% dei greci, con i francesi al 75%, i tedeschi al 74%, gli spagnoli fermi al 66% e gli inglesi al 52%. L'agroalimentare italiano, quindi, già ai vertici nel mondo nelle produzioni a denominazione d'origine protetta, grazie a questo potere rassicurante potrebbe rafforzare o comunque consolidare un primato che vede il Grana Padano Dop leader indiscusso.

«Il Grana padano Dop è una certezza di genuinità, di ricchezza di proprietà nutritive, di bontà - sottolinea Berni - è fatto da gente che crede nel proprio lavoro e nella lealtà verso chi gli dà fiducia. Lavoreremo ogni giorno ancora di più per affermare questi valori, accenderemo fiducia e garantiremo sicurezza, beni di cui tutto il mondo avrà bisogno».



Stefano Berni, direttore generale Consorzio di Tutela Grana Padano

Lo sviluppo della pandemia ha acceso anche un forte dibattito su possibili rapporti tra inquinamento ambientale e diffusione dei virus. Gli epidemiologi stanno indagando, ma nell'opinione pubblica si è ulteriormente rafforzata la richiesta di ridurre le emissioni di gas ad effetto serra. Quelle prodotte dalle attività agricole legate alla produzione alimentare sono pari al 10-12% delle emissioni totali a livello mondiale: un dato che spinge ad un forte impegno per ridurre l'impatto ambientale di un settore importante come il lattiero-caseario.

Da qui nasce l'esigenza di migliorare l'efficienza dei sistemi produttivi dei formaggi Dop, analizzando tutti i parametri necessari a fornire una mappatura completa e dettagliata dell'impatto ambientale dell'intera catena produttiva (comprese le fasi di consumo e gestione dei rifiuti) con l'obiettivo di mettere a punto tecniche e metodologie più sostenibili. «Per dare un domani al nostro pianeta con gli oltre 7 miliardi di donne e uomini che lo popolano - spiega il direttore generale del Consorzio - siamo certi che rispettare il suo equilibrio naturale sia la condizione preliminare. Se il futuro non sarà green temiamo che neppure si potrà avere un futuro e questa nostra consapevolezza si rafforza nell'attuale situazione di pandemia planetaria».

cod 67560

PROGETTO LIFE TTGG GRANA PADANO È GREEN

Con questi intenti il Consorzio Tutela Grana Padano Dop, insieme al Comité interprofessionnel de gestion du comté in Francia, ha avviato il progetto LIFE TTGG-The Tough Get Going, "i (formaggi) duri cominciano a giocare", importante sinergia tra università, startup, aziende produttrici, organismi di formazione e di ricerca italiani e francesi. L'obiettivo della ricerca è orientare lo sviluppo del settore lattiero-caseario al miglioramento dell'efficienza dei processi produttivi per garantire la crescita e a preservare la qualità in un'ottica di sostenibilità ambientale. E a conferma della sua rilevanza internazionale, il progetto ha ottenuto un importante riconoscimento da Wipo, World intellectual property organization, che in occasione dell'edizione 2020 della Giornata mondiale della proprietà intellettuale sul tema "Innovare per un futuro verde" lo ha segnalato tra le 21 iniziative di maggiore rilievo a livello mondiale.

«Il progetto LIFE è coordinato dal Politecnico di Milano attraverso i dipartimenti di Energia e Design e in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza - sottolinea Stefano Berni - e si aggiunge agli studi specifici che in 20 anni il Consorzio ha promosso con altri pre-



stigiosi atenei per migliorare la sostenibilità ambientale dell'intero processo produttivo puntando a ridurre sempre più le emissioni nell'ambiente e contribuendo così a migliorare la difficile situazione dell'aria nel bacino padano».

Tra i punti di forza dello studio la creazione di un software di supporto alle decisioni ecosostenibili (EDSS) dei produttori, in grado in particolare di valutare l'impronta ambientale delle produzioni e di adottare tecniche e soluzioni per migliorarle. Per Wipo «il caso Grana Padano è un perfetto esempio di come, attraverso lo speciale filo che lega tutti gli attori della sua catena di produzione, un'indicazione geografica possa avere un impatto significativo sull'ambiente dell'area, della regione o del Paese da cui proviene, quando abbraccia politiche di sostenibilità». La metodologia utilizzata è la Pef (Product environmental footprint), elaborata dalla Commissione europea, che attraverso la Raccomandazione 2013/179/UE ne promuove l'utilizzo da parte delle aziende per misurare, comunicare e migliorare le prestazioni ambientali nel ciclo di vita dei loro prodotti.





Alla fine del percorso sarà possibile estendere il modello LIFE TTGG anche ad altri consorzi europei di formaggi Dop e successivamente a tutte le produzioni Dop e Igp, contribuendo ad una sensibile riduzione dell'impatto sull'ambiente e a un incremento della sostenibilità economica dell'intero settore agroalimentare.

E per anticipare questa collaborazione utile al sistema lattiero caseario italiano che conta sulle produzioni a denominazione d'origine protetta più importanti al mondo, il Consorzio Tutela Grana Padano, insieme al Consorzio di tutela del Provolone Valpadana e al Consorzio del Pecorino Romano, si è fatto promotore di un progetto accolto positivamente al bando pubblicato dal ministero dell'Ambiente nell'ambito dello schema "Made Green Italy". Il Made Green in Italy è lo schema nazionale per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti, basato anch'esso sulla metodologia Pef. Attraverso di esso il ministero dell'Ambiente vuole stimolare il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali dei prodotti Made in Italy nel loro intero ciclo di vita, garantendo la trasparenza e la comparabilità delle prestazioni ambientali al fine di incoraggiare scelte informate e consapevoli da parte dei consumatori.

«Riteniamo che sia un'opportunità - conclude Berni - per favorire e stimolare una crescita sostenibile delle produzioni nazionali di qualità. Come Consorzio della principale Dop europea promuoviamo quindi il Made Green Italy per valorizzare a livello nazionale e internazionale la filiera del Grana Padano Dop». cod 67560

Per informazioni:
www.granapadano.it



MOLINO GRASSI

DAL PASSATO ARRIVANO I PRODOTTI PER IL FUTURO

Nella delicata fase di ripresa delle attività dopo il lungo periodo di stop dei mesi scorsi a causa dell'epidemia di coronavirus, la qualità della materia prima è l'elemento chiave per distinguersi su ogni mercato, anche quello dell'arte bianca.

Esistono diverse tipologie di metodo di preparazione di una pasta frolla. Quando si vogliono realizzare dei frollini i professionisti suggeriscono di usare il metodo montato che permette di realizzare pasticceria secca, come i biscotti, usando una tasca da pasticcere. **Pierluigi Sapiente**, pasticcere professionista e consulente per la ricerca e sviluppo pasticceria di Molino Grassi, propone una ricetta di biscotti che vede negli ingredienti le due versioni della farina Miracolo QB: la tipo 1 e la integrale. Una ricetta volutamente semplice per andare ad esaltare tutto il gusto originale della farina Miracolo.

«Le farine ottenute dai grani antichi si caratterizzano per un "W" molto basso - spiega Sapiente - sono quindi ideali per quelle applicazioni dove la lievitazione è minima se non addirittura nulla, come nel caso delle frolle. Nella mia attività di consulenza consiglio sempre di impiegare la farina Miracolo di Molino Grassi in ricette semplici dove è la farina stessa a fare da padrona tra gli ingredienti. È proprio la semplicità che permette di trovare la forma di espressione ideale del cereale da cui la farina è ricavata».

In questa ricetta di frollino montato ogni componente e ogni passaggio contribuiscono a valorizzare la farina: il burro ne arrotonda il sapore, lo zucchero lo amplifica e la cottura che prevede di biscottare il frollino, ovvero di asciugarlo per renderlo friabile, permette di donare alla farina una nota leggermente tostata che concorre, ancora una volta, a mettere in primo piano il gusto del cereale di origine.

Dal giovane professionista Pierluigi Sapiente una ricetta di pasticceria che, grazie alla sua semplicità, esalta il gusto delicato delle farine Miracolo QB ottenute dalla riscoperta di antiche varietà di grano





Biscottino montato al grano Miracolo

Ricetta dello chef ***Pierluigi Sapiente***
Ingredienti (per circa 35 biscotti): 310 g burro 82% m.g. (materia grassa), 150 g zucchero a velo, 2 g sale fino di Cervia, 2 g vaniglia in polvere, 90 g uova intere, 60 g fecola di patate, 250 g farina tipo 1 Miracolo QB Molino Grassi, 125 g farina integrale Miracolo QB Molino Grassi
Preparazione: portare il burro a 27°C; in planetaria con la foglia montarlo con zucchero a velo e gli aromi. Deve formarsi una massa soffice di colore bianco. Aggiungere le uova a temperatura ambiente poco per volta. Infine, le farine con la fecola setacciate assieme. Questo tipo di frolla non ha bisogno di riposo in frigorifero, può essere utilizzata immediatamente. Con la tasca da pasticcere con bocchetta n. 10 formare sulla placca dei biscotti a forma di anelli. Cuocere in forno ventilato a 150-160°C per 14-15 minuti o in forno statico a 170-185°C per 15-16 minuti. Una volta cotti, i frollini dovranno avere un bel colore caramellato, più pronunciato sulle increspature e sul fondo.
Consiglio utile: una volta formati i frollini sulla placca, è utile un passaggio in abbattitore affinché il freddo possa stabilizzare il burro, così che i biscotti in cottura non perdano la forma.

Chi è Pierluigi Sapiente

Nato nel 1993, comincia il suo percorso nel mondo del dolce conseguendo la qualifica di pasticcere all'istituto Fomal di Bologna. Nel 2010 inizia la formazione professionale. Dopo sette anni trascorsi in una pasticceria di Bologna, decide di intraprendere la carriera di libero professionista avviando varie collaborazioni con aziende e professionisti di settore come Molino Grassi di cui è consulente per la ricerca e sviluppo pasticceria. Il 2019 è stato un anno molto importante per Luigi Sapiente perché ha attivato l'attività di consulenza e aperto uno shop online di prodotti dolciari, in limited edition, a suo nome (**www.pierluigisapiente.com**).

La collaborazione tra Molino Grassi e Claudio Grossi

Con l'obiettivo di salvaguardare le biodiversità del territorio di Parma, nel 2013 è nata una collaborazione tra Molino Grassi e Claudio Grossi, agricoltore parmense che da anni lavora per recuperare le antiche varietà locali di grano. Nei suoi campi, Grossi ha iniziato a seminare una varietà di grano antica e particolare chiamata Miracolo per la sua spiga grossa contenente molti più chicchi del normale. Questo grano, come quasi tutti quelli antichi - cioè coltivati prima che si iniziasse a selezionare i grani per fini industriali - è altissimo, svetta verso il cielo, raggiungendo circa 1,60 m di altezza.

La ricerca di Claudio Grossi e Molino Grassi ha poi portato a macinare in esclusiva la varietà Miracolo insieme ad altre varietà antiche di grani teneri (Virgilio, Ardito e Fiorello). Le varietà miscelate hanno dato vita alla farina tipo 1 Miracolo QB che è ideale per ottenere prodotti da forno unici per colore, sapore e profumi. Fino a qualche tempo fa Miracolo veniva macinata solo come tipo 1, invece ora è disponibile anche la farina Miracolo QB Integrale.

cod 66985

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it



COME LA PIZZA PUÒ DIVENTARE UN'OPERA D'ARTE

La nascita della pizza risale alla notte dei tempi, ma oggi più che mai, grazie a ricerche, sperimentazioni e reinterpretazioni, è un piatto tutto nuovo che regala sempre nuove sorprese. Anche nel periodo del lockdown a causa del coronavirus ha rappresentato una delle scelte più gettonate per il servizio di delivery. Ma andiamo con ordine. Che cos'è la pizza? La pizza è un prodotto gastronomico salato che consiste in un impasto a base di farina, acqua e lievito che viene spianato e condito tipicamente con pomodoro, mozzarella, guarnito con basilico e cotto in un forno tendenzialmente a legna.

Basandoci su questa definizione però, la nascita della pizza risalirebbe al XVII secolo, periodo in cui il pomodoro fa la sua comparsa in Italia. La sua antenata però, una base di pasta condita con olio, risale già al periodo degli antichi Romani. Così, attraversando secoli di storia, si giunge alla celeberrima pizza Margherita: siamo a Napoli nel 1889, quando la regina Margherita, in viaggio con suo marito, fu accolta dal miglior pizzaiolo napoletano dell'epoca, che per l'occasione aveva creato una pizza con pomodoro, mozzarella, olio e origano. La regina, estasiata da quanto assaggiato, diede il suo benestare e fu così che nacque quella che per tutti è considerata la pizza per eccellenza.

Ad oggi la pizza è diventata un piatto gourmet: un prodotto nuovo, moderno, con qualche sporadico accenno alla tradizione, ma che guarda soprattutto verso nuovi orizzonti, nuovi impasti, nuovi condimenti. Si presta maggiore cura alla scelta delle materie prime, si selezionano prodotti a filiera corta, si ha un occhio attento per la presentazione e l'impiattamento, e si dedica una certa attenzione anche alla leggerezza e alla digeribilità.

Orobica Food, per assecondare questo mercato in continua evoluzione, ha deciso ormai da anni di intraprendere la strada della qualità senza compromessi. Ricercare e offrire prodotti che conquistino sia il ristoratore che il cliente. «Bisogna essere capaci - afferma **Claudio Locatelli**, ceo di Orobica Food - di soddisfare le più svariate esigenze prestando sempre grandissima attenzione ai prodotti offerti. Per piatti gourmet non sempre servono ingredienti particolari o sconosciuti, ma servono prodotti versatili, ricchi di gusto e sapore, che trasmettono, dapprima al piatto e poi al commensale, quella sensazione di unicità e tipicità che si va sempre più riscoprendo».

Nel vasto assortimento dell'azienda bergamasca è possibile trovare tutto il necessario per realizzare, dall'impasto alle farciture, pizze classiche ma anche innovative e ricche di nuove idee. Dalla farina per realizzare l'impasto, passando per il pomodoro pelato e la mozzarella fiordilatte, fino ad arrivare alle più disparate farciture, la qualità è il fil rouge che contraddistingue i prodotti dapprima ricercati e poi distribuiti da Orobica. Grazie alla collaborazione con importanti personaggi del panorama gastronomico italiano e non solo, si è in continua ricerca di eccellenze che possano dare quel tocco in più anche ad un piatto "semplice" come la pizza. cod 67097

Orobica Food
via della Castrina 1
24060 Chiuduno (Bg)
Tel 035 8361299
www.orobicafood.com



PESCE FRESCO DI QUALITÀ A DOMICILIO A BERGAMO E DINTORNI

Con l'emergenza sanitaria del coronavirus, ricevere spesa, cibo, farmaci e beni di prima necessità a casa, senza dover uscire, è diventato fondamentale per ridurre al minimo gli spostamenti e le possibilità di contagio; senza contare poi che chi è ancora in quarantena non può per nessun motivo lasciare la propria abitazione. A fronte di questo bisogno, al quale anche la grande distribuzione più strutturata fatica a dare risposte in tempi brevi, Orobica Pesca ha attivato in pochissimi giorni un servizio di consegna a domicilio per i privati, dimostrandosi come sempre all'avanguardia per quanto riguarda la soddisfazione del cliente.

Per far fronte alla situazione eccezionale che tutti stiamo affrontando, Orobica Pesca non vuole far mancare ai clienti la freschezza e la qualità dei suoi prodotti

Scegliendo nell'ampia gamma di prodotti offerti (pesce fresco di primissima qualità, gastronomia di produzione propria e beni di prima necessità), i clienti possono ordinare telefonicamente e pagare comodamente alla consegna con bancomat o carta di credito garantendo il pieno rispetto delle disposizioni di sicurezza igienico-sanitaria sia per i lavoratori che per i consumatori. Il servizio copre una vastissima zona: la città di Bergamo, gran parte della sua provincia (hinterland, isola, val Seriana, bassa bergamasca, val Cavallina) e si estende fino a Monza e comuni limitrofi.

«Ci siamo subito attrezzati per garantire un servizio ai nostri clienti in questo momento di difficoltà», spiega **Matteo Cacciolo Molica**, responsabile dei negozi al dettaglio. «Insieme ai miei collaboratori in pochi giorni siamo riusciti ad organizzare al meglio tutti i passaggi di questo progetto: dal call center per la ricezione degli ordini, passando per la preparazione degli stessi ed infine la parte logistica per la consegna al cliente finale, sfruttando i mezzi refrigerati che già utilizziamo per le consegne ai ristoranti. Ad oggi riusciamo a consegnare a domicilio oltre 100 spese al giorno».

Sul sito **www.orobicapesca.it** nella sezione dedicata (**www.orobicapesca.it/la-spesa-a-casa-tua**) si possono trovare tutte le informazioni necessarie per poter usufruire di questo servizio. E nemmeno l'ingrosso si è mai fermato: nonostante la chiusura imposta ai ristoranti, l'azienda ha continuato a servire gastronomie, negozi di generi alimentari e minimarket garantendo consegne a domicilio oltre al tradizionale servizio presso il proprio Cash&Carry di Bergamo. cod 67121

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811
www.orobicapesca.it


CUCUMBER & LIME
orange juice
TOMATO JUICE
iced tea


TABLECRAFT




EAT



LE RADICI DEL CIBO

PIATTI PIÙ SAPORITI CON L'AGGIUNTA DELLA SALICORNIA



di ***Piera Genta***

Conosciuta anche come asparago di mare, la salicornia è una pianta erbacea stagionale, spontanea, di origini antiche, conosciuta - pare - anche dai Vichinghi che la utilizzavano durante i loro lunghi viaggi in mare. Diffusa in tutto il mondo, appartiene alla famiglia delle *Amaranthaceae* come la barbabietola, gli spinaci, la quinoa e tanti altri. Cresce lungo i litorali del Mediterraneo, nelle paludi e nei luoghi salini soprattutto dove la marea crea ristagni d'acqua. In Italia la troviamo nella laguna di Venezia, in Romagna nelle saline di Cervia, nelle isole del mar Tirreno, sul Gargano nella zona umida del Parco Nazionale e in Sicilia nei laghi salati. Il periodo da maggio a settembre è quello migliore per la raccolta e l'acquisto presso le pescherie. Praticamente sconosciuta a molti di noi, è diventata "famosa" grazie alla chef Antonia Klugmann, che durante una puntata di MasterChef l'ha utilizzata per aggiungere un tocco di sapidità agli asparagi bianchi che serviva con lamelle di fragole su una crema di parmigiano.

Si presenta sotto forma di cespuglio con rami cilindrici che ricordano la forma degli asparagi selvatici e viene considerata una pregiata verdura selvatica, dal gusto sapido e sapore leggermente piccante. In Europa è una specie protetta, la raccolta degli esemplari selvatici è vietata o strettamente regolamentata. In Francia è consentita solo ai raccoglitori esperti, i quali forniscono il 90% della produzione nazionale a cui si aggiunge il 10% che proviene da coltivazioni in serra. I maggiori produttori sono Israele, gli Emirati Arabi Uniti, il Messico e i Paesi Bassi.

È un ottimo ingrediente in cucina, con cui ci si può sbizzarrire a casa in questo periodo di isolamento. La salicornia è molto ricca di acqua, sali minerali e vitamine e povera di calorie. Viene consumata cruda oppure bollita e servita con olio e limone, nelle zuppe, in frittata o in accompagnamento a piatti di pesce. Si può anche gustare sott'olio o sott'aceto e quindi in diversi periodi dell'anno oppure farne una delicata tempura per renderla croccante.

Se essiccata, diventa una saporitissima polvere che viene usata come condimento su altre pietanze. Va tenuta presente la notevole quantità di sodio, proprio per la sua origine salmastra, per cui il sale va aggiunto con moderazione quando la si utilizza in cucina.

Gli impieghi attuali, diversi dall'ambito strettamente alimentare, sono vari. La salicornia è utilizzata in additivi alimentari e nutraceutica, nonché quale materia prima per mangimi. Ma anche come ingrediente secondario in prodotti farmaceutici, biofiltro nelle acque salate di processo in acquacoltura, precursore dei biocarburanti.

cod 67136


linea Pizza
EXTRAMIDI H16
SLOW H24
FAST H6
SPEEDY H10
MIDI H12
MOLINO GRASSI
Farina di frumento tenero TIPO 00


MOLINO GRASSI

OLIO EVO, PUNTIAMO SULLA QUALITÀ PER SUPERARE LA CRISI



di ***Fausto Borella***

A che punto ci troviamo? Ah sì, il mondo è stato devastato da un virus che neanche il più fantascientifico dei registi americani avrebbe saputo riadattare per un kolossal da far uscire in tutti i cinema del pianeta. Migliaia di persone sono morte e milioni stati contagiati e continuano a vivere nel timore del Covid-19, in attesa della cura e del vaccino definitivo. Nel frattempo anch'io come tanti, in qualità di appassionato promotore e comunicatore dell'olio extravergine artigianale di estrema qualità, ho dovuto annullare due eventi nazionali sull'olio, a Firenze e a Pietrasanta in Versilia, e mi accingo dolorosamente a "rimandare" (parola che cerca di dare un po' di speranza, ma che suona come un macigno) il terzo evento di Lucca che sarebbe durato oltre un mese, in cui migliaia di visitatori italiani e soprattutto stranieri avrebbero avuto la possibilità di assaggiare, degustare e innamorarsi dell'olio del nostro Paese, acquistandone poi in gran quantità.

E ora, che fare? Ci sono due alternative, una piuttosto comoda, che porta poco dispendio di energia, ovvero disperarsi, sapere che potrebbe essere una catastrofe a livello finanziario, umano e familiare. L'altro presuppone dedizione, inventiva, forza di volontà, tanta speranza e la forza per rimboccarsi maniche e pantaloni e ripartire a mille all'ora. Adesso anch'io come centinaia di migliaia di artigiani del gusto, dal

Il ragionamento vale per l'olio così come per tutti i prodotti agroalimentari: bisogna riuscire a comunicare al consumatore la qualità dei prodotti italiani, per far ripartire gli acquisti e aiutare la nostra economia

vino all'olio passando per tutti i prodotti della terra, devo rimettermi in gioco e non perdere l'annata, che oltretutto si stava presentando molto buona.

Una volta per tutte dobbiamo far conoscere, educare il consumatore, ma soprattutto fargli capire che quel prodotto costa qualche euro in più perché non solo dietro alla sua creazione c'è una filiera tracciata e sicura che porta ad un prodotto italiano sano e sicuro, ma soprattutto perché quel prodotto è "vero". Un'altra parola che noi che facciamo comunicazione dobbiamo iniziare ad alternare alla parola "artigianale".

In questi anni ho conosciuto centinaia di produttori di olio e va da sé che la differenza tra un loro olio che sul mercato costa più di 20 euro al litro in bottiglia è totalmente un altro prodotto rispetto a quello che sottocosto esce a 3,50 euro al litro. Ma pensate a tutti i sottoli di estrema qualità, i pomodori italiani così succosi e profumati, rispetto a quelli che arrivano dai Paesi extraeuropei. Gli agrumi più profumati del Mediterraneo li abbiamo noi e ci facciamo "invadere" da quelli di altri Paesi. Sta per uscire la produzione di pesche nettarine e albicocche nella piana di Sibari in Calabria, che è la più importante d'Europa, ma non riusciamo a dare reddito ai coltivatori perché strozzati da meccanismi economici che non danno la giusta remunerazione.

Potrei andare avanti ancora a lungo a citare tutti i nostri prodotti che un tempo potevano avere successo fuori dai nostri confini, ma che adesso con l'economia che sta ripartendo pianissimo sono tutti in ginocchio. Allora alziamo tutti insieme quel grido di aiuto verso tutti i nostri connazionali, perché possano comprendere quanto è più utile, giusto e soprattutto sano acquistare prodotti italiani, tracciati e sicuri. Forse costeranno qualche euro in più, e in questo momento sarebbe meglio risparmiare, visti i mesi che ci aspettano. Ma facciamolo per noi, per i nostri figli e per il nostro futuro.



I primi ambasciatori sono gli esercenti, che dovranno tenere due prodotti della stessa natura, ma diversi: uno da primo prezzo e uno di alta qualità. Poi istruiamoli a dovere per far sì che possano perdere qualche minuto per spiegare al cliente le caratteristiche, le peculiarità e la bontà del prodotto che stanno per acquistare. Vedremo così che in poco tempo gli esercenti andranno a riordinare il prodotto più costoso, rispetto a quello industriale. Questo virus, forse non ci ha reso più buoni, ma senz'altro ci ha reso più consapevoli di quello che vorremmo per noi e per il nostro futuro. È arrivato il momento di fare le scelte giuste. cod 67263



SARDEGNA, NON SOLO MARE L'OLIO È UNO DEI TESORI DELL'ISOLA



di ***Fulvio Raimondi***

La storia dell'olivicoltura in Sardegna ci racconta che i Fenici iniziarono a scoprire quanto fosse prezioso l'olio di oliva, dopo che sono stati ritrovati reperti storici come ampolle ed anfore. Una spinta ulteriore venne data dai Romani che, è bene ricordarlo, sono stati i primi ad intuire che l'olio di oliva potesse essere usato come alimento; poi ebbe un momento di massima espansione con l'avvento degli spagnoli nel XVII secolo. Ora in Sardegna si possono contare circa 6 milioni di piante con circa 40mila ettari di oliveti 52mila aziende agricole, per una produzione che si attesta intorno alle 10mila tonnellate all'anno, che rappresentano più o meno l'1,5% della produzione nazionale. La capitale dell'olio evo della regione è sicuramente Sassari e la sua cosiddetta corona, che ne rappresenta il circondario. Altre zone interessate sono il Nuorese, le colline del Sulcis-Iglesiente, l'Algherese e il Montiferru in provincia di Oristano, e formano, tutte insieme, l'unica Dop regionale.

La Bosana, la Nera di Oliena, la Pizz'e Carroga, la Semidana e la Tonda di Cagliari sono le cultivar più note della regione. La Bosana è quella più diffusa e nota, una qualità la cui entrata in produzione è piuttosto precoce con elevata produttività. L'amaro e il piccante che pian piano si rivelano sono piuttosto persistenti nel cavo orale e guarniscono alla perfezione un piatto tipico come l'agnello con i carciofi. La Pizz'e Carroga (che significa "becco di cornacchia") è forse la varietà più antica dell'isola, non ha una resa in olio eccezionale e spesso viene utilizzata come oliva da mensa, mentre la Semidana, originaria dell'Oristanese, è frutto di una pianta molto vigorosa tanto da poter essere impiantata in uliveti intensivi. Il suo fruttato medio con le note di amaro e piccante non eccessive si possono versare senza timori su una zuppa di polpo crudo servito come antipasto.

Pensando alla Sardegna in relazione al turismo viene spontaneo immaginare un mare forse unico al mondo, infatti vengono in mente località tipo Stintino, Porto Cervo, Alghero, Santa Teresa di Gallura, Porto Torres, Palau, ma percorrendo l'entroterra a velocità di crociera con la propria macchina si gustano paesaggi selvaggi e naturalistici che non hanno paragoni nel nostro Paese. La terra assume colorazioni diverse facendo contrasto con la vegetazione spesso spontanea, dando quasi l'idea di trovarsi in luoghi ancora inesplorati.

Volendo visitare l'uliveto più antico dell'isola dovreste fare un giro nei pressi del castello pisano di Gioiosa Guardia. L'uliveto si estende su un terreno di circa 7 ettari e pare risalga al 1436. L'allora viceré del Regno di Sardegna invitò i cittadini di Villamassargia ad innestare della vallata del Cixerri. Si pensi che in questo uliveto sono presenti ulivi monumentali tipo il Sa Reina con ben 16 metri di circonferenza alla base del fusto.

Sicuramente l'olio è uno dei tesori di quest'isola e merita una conoscenza approfondita. cod 67103

RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA
EQUILIBRATO ED ELEGANTE

Una delle eccellenze della Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca è il **Rive di San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut**, uno spumante raffinato ed elegante che nasce da uve provenienti da una zona specifica all'interno della denominazione. Il termine "Rive", infatti, fa riferimento a ripidi vigneti sulle colline di Valdobbiadene, dove le lavorazioni e la vendemmia vengono effettuate a mano. Si calcola che, in media, per l'uva Glera che cresce in quest'area servano ogni anno dalle 600 alle 700 ore per ettaro di lavoro manuale rispetto alle 100-150 ore nelle zone pianeggianti. Questa particolare uva vanta note aromatiche, conferite dai peculiari aspetti microclimatici e morfologici del territorio in cui è coltivata.



Il Rive di San Pietro di Barbozza incontra i gusti di molti appassionati di enogastronomia. Il suo sapore è equilibrato, asciutto, perfetto se sorseggiato in abbinamento a un primo piatto a base di pesce. Per apprezzare al meglio le caratteristiche di questo elegante vino, spumantizzato seguendo il metodo Martinotti, si consiglia di gustarlo a una temperatura di 6-8°C. Nel 2018 ha ottenuto la Gold Medal da The Drink Business, concorso internazionale del noto magazine inglese di settore.

La Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val D'Oca è una delle realtà cooperative italiane che meglio raccontano la storia di un territorio naturalmente vocato alla produzione del vino. Nasce nel 1952 grazie all'iniziativa di 129 soci viticoltori che nel dopoguerra scelgono di unire le proprie forze per gestire l'intera filiera vitivinicola.

Oggi sono circa 600 i soci agricoltori, 1.000 ettari di vigne, che condividono un progetto aziendale importante, che veste l'immagine di un brand unico, Val D'Oca, unendo all'esperienza e alla tradizione l'impulso all'innovazione e agli investimenti nelle tecnologie produttive, con l'obiettivo di offrire al consumatore un vino di qualità che sia espressione del territorio e controllato in una produzione unica, "dalla vite alla bottiglia". cod 65526

Val D'Oca
via per San Giovanni 45 - 31049 Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 982070 - **www.valdoca.com**



DUCATI BRUT RACE

NUOVO FRANCIACORTA DA COLLEZIONE

L'avventura inizia a marzo 2017. **Francesca Moretti**, ad di Terra Moretti Vino, e Gianluca Uccelli, enologo di Contadi Castaldi, compongono tre cuvée da un'ottantina di vini base. Insieme al presidente di Terra Moretti, Vittorio Moretti, l'ad di Ducati **Claudio Domenicali** e il direttore generale di Ducati Luigi Dall'Igna, scelgono tra le tre proposte quella che porti maggiormente in sé la grinta e l'essenza dei due brand. A maggio 2017 avviene il tiraggio. Il vino si trasforma con la seconda fermentazione, per arrivare a settembre 2019 pronto per la sboccatura. A dicembre 2019 il vino può essere apprezzato dai fan di Ducati e di Contadi Castaldi.

«Ho voluto un vino che celebri Ducati, ieri e oggi, e sappia raccontare quella sua unicità, la straordinaria capacità di suscitare emozioni. Un Franciacorta dai profumi espressivi, dinamici, agili, sinuosi come una gincana, dal carattere fresco, verticale, energico e potente, come il nuovo V4», dichiara Francesca Moretti.

«Festeggiare dopo una gara con del buon vino è sicuramente piacevole ed è qualcosa che ogni volta ci auguriamo di poter fare», sottolinea Claudio Domenicali. «Farlo con questa nuova bottiglia Contadi Castaldi, creata e selezionata insieme, significa associare il piacere all'orgoglio di avere un Franciacorta dedicato a Ducati, alle nostre moto, al nostro spirito, al nostro entusiasmo e alla passione che ci contraddistingue e che ci accomuna a questa prestigiosa casa di produzione vinicola. Non vedo l'ora di poter stappare una delle nuove bottiglie di Ducati Brut Race a un GP. Sono certo che il brindisi di fine gara avrà un gusto ancora più unico e speciale».

Le bottiglie Contadi Castaldi hanno accompagnato i festeggiamenti del team Ducati in giro per il mondo e da oggi continueranno a farlo con un'etichetta dedicata.

Con Ducati Brut Race l'azienda Contadi Castaldi è scesa in campo anche per aiutare gli ospedali a fronte dell'emergenza coronavirus. Insieme ad altre cantine italiane e una nota piattaforma di vendita di vino online, ha dato vita ad una campagna a favore dell'Ospedale Sacco di Milano: per ogni bottiglia acquistata è stato devoluto 1 euro. cod 65629

Contadi Castaldi
via Colzano 32 - 25030 Adro (Bs)
Tel 030 7450126 - **www.contadicastaldi.it**



AMOLÈR, DEBUTTA IL NUOVO EXTRA BRUT DI MARSURET

Conoscenze e tradizioni tramandate di generazione in generazione, unite ad una profonda passione che cresce e si rinnova stagione dopo stagione. Queste sono le basi solide su cui si fonda la filosofia produttiva della cantina Marsuret, azienda vitivinicola nel cuore di Valdobbiadene (Tv) che si è ormai affermata come eccellenza nel mondo del Prosecco Superiore Docg e che oggi sta lavorando per far fronte alla crisi provocata dall'emergenza sanitaria e dal blocco di tutte le attività, in particolare nell'Horeca. Da sempre pone grande attenzione nella produzione diretta delle uve utilizzate per la creazione dei propri spumanti, a garanzia di un totale e meticoloso controllo dell'intera filiera produttiva. Uve raccolte rigorosamente a mano sui ripidi pendii e vinificate in cantina nel rispetto delle caratteristiche di ogni singolo vigneto, per poterne valorizzare ogni peculiarità.

Ora, in seguito all'introduzione nel disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg della tipologia "Extra Brut" per i vini con un residuo zuccherino compreso tra 0 e 6 g/litro, Marsuret annuncia la sua nuova etichetta proprio in questa versione. Un nuovo arrivo che abbraccia la tradizione e si proietta all'innovazione, uno spumante particolarmente asciutto e dalla genuina e spiccata freschezza. Caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento a varie tipologie di piatti, ponendolo quindi come un ottimo Prosecco Superiore anche in ambito gastronomico. Questo aggiornamento del disciplinare e della gamma Marsuret va incontro alle concrete richieste del mercato, con il gusto dei consumatori che si orienta sempre più verso vini a minore residuo zuccherino.

Disponibile già da aprile, Amolèr è uno spumante asciutto e dalla genuina e spiccata freschezza, con un residuo zuccherino di 3 g/litro

Il nome scelto per questa nuova etichetta è "Amolèr", un riferimento ad una pianta da frutto caratteristica della zona, l'amolo, storicamente presente nei vigneti delle colline di Valdobbiadene. Questo nome vuole essere testimone dello stretto legame tra l'azienda e le sue origini profonde nel territorio del Prosecco Superiore ed evocativo della freschezza e della lieve nota acidula di questi frutti gradevolmente dissetanti. Amolèr è disponibile sul mercato già dal mese di aprile. cod 65701

Marsuret
via Barch 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900139 - **www.marsuret.it**



SIDDÙRA

LA SARDEGNA... IN PUREZZA

A Siddùra, nelle vallate vicino a Luogosanto (Ss), nel cuore della Gallura, c'è uno spicchio di Sardegna che seduce il mondo con un'arma infallibile: la qualità del suo vino. Un sogno diventato realtà visto che Siddùra ha conquistato un posto nella classifica mondiale dei migliori vini. Nella grande tenuta, 37 ettari di vigneto danno vita a una collezione di nove vini, che ora si possono tornare ad apprezzare nei ristoranti, impegnati nella delicata fase di ripresa delle attività dopo il lockdown.

Siddùra è la cantina più premiata della Sardegna con oltre 400 riconoscimenti internazionali a testimoniare l'elevata qualità e la maniacale ricerca della perfezione. Il primo premio venne consegnato ai Decanter Wine Awards: una medaglia d'oro per il Vermentino di Gallura Docg superiore, Maìa, il primo nato in azienda. Tra i premi più prestigiosi c'è il platino di Decanter conquistato da Spèra e da Bèru, gli altri due Vermentino di Gallura Docg prodotti a Luogosanto.

Dietro la coltivazione del Vermentino ci sono delle sperimentazioni: in base alla pendenza dei terreni, le uve assimilano in maniera differente le peculiarità del terreno a disfacimento granitico e solo dopo una lavorazione innovativa raggiungono livelli di conservazione assimilabili ai vini rossi. Il Vermentino può essere longevo: con questo leitmotiv Siddùra cerca di soppiantare la vecchia concezione di "vino da bere entro l'anno" con quella più realistica che indica nell'invecchiamento, seppur contenuto, un pregio e non un difetto. Desta stupore, poi, la particolare predisposizione dei terreni a disfacimento granitico per le uve a bacca rossa.

Nella linea Siddùra si annoverano quattro vini rossi: due Cannonau (Doc e Riserva), un Cagnulari in purezza e un blend internazionale, Tiros, capace di affascinare palati mondiali e per questo inserito nella top 100 dei vini migliori al mondo. La voglia di stupire si è spinta oltre i confini classici fino a creare un Cannonau rosé, Nudo, premiatissimo e ricercatissimo e un moscato Doc, il Nùali, un capolavoro di equilibri per un vino dolce e mai stucchevole. cod 65626

Intrisa di storia e cultura, la tenuta dell'azienda si trova in un angolo unico della Sardegna, la Gallura. Qui con cura e passione mantiene viva una tradizione che si è tramandata nel corso dei secoli

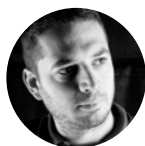
Società agricola Siddùra
località Siddùra - 07020 Luogosanto (Ss) - Tel 079 6573027
www.siddura.com





VILLA LUIGIA

FIORE ALL'OCCHIELLO DI CANTINA IL FOLLO



di ***Andrea Lupini***

Le colline e i vigneti del Prosecco Superiore Docg si snodano, nell'alta Marca trevigiana, a poco più di un'ora da Venezia, lungo l'anfiteatro naturale che si apre tra Conegliano e Valdobbiadene, a nord della provincia di Treviso. In queste terre, lembo fortunato della "Marca gioiosa et amorosa", tutto profuma di vino e di sapori buoni, di una cultura enoica secolare che ha disegnato in profondità il paesaggio e l'animo di un'area tra le più incantevoli d'Italia. La gente di qui ama le proprie radici, ha mantenuto il gusto delle tradizioni e il piacere dell'ospitalità e dell'incontro, insieme a quello per il cibo e i prodotti tipici.

Valdobbiadene Superiore di Cartizze (o solo "Cartizze") è una piccola area di 107 ettari di vigneto compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Un vero e proprio cru che nasce dalla perfetta combinazione fra un microclima dolce e un terreno antichissimo originatosi dal sollevamento di fondali marini.

La cantina Il Follo, che comprende anche uno splendido agriturismo, prende il nome dall'omonimo borgo, proprio ai piedi della famosa collina del Cartizze, dove sono coltivati i vigneti più pregiati tra i quali il Villa Luigia. L'origine di molti cognomi oggi esistenti si è costituita, nel corso dei secoli, dal tipo di lavoro che veniva praticato. I "follador" erano coloro che effettuavano alcuni tipi di lavorazione dei prodotti agricoli e li trasformavano in beni di consumo. Nel dialetto veneto "follare l'uva" significa ancora oggi pigiare l'uva e quindi fare il vino.

Da molte generazioni i Follador si occupano di questo mestiere sulle colline di Valdobbiadene. Oggi Vittorio Follador insieme ai figli Luca, Maria e Marta porta avanti questa tradizione.

Punta di diamante dell'azienda Il Follo è sicuramente il **Prosecco Valdobbiadene Docg "Villa Luigia" Millesimato Extra Dry**. Colore giallo paglierino con riflessi smeraldo, al naso presenta note di pera, mela, pesca bianca e fiori bianchi. È ottenuto dal vitigno Glera in purezza coltivato su un suolo collinare, argilloso e calcareo. La vinificazione tramite il metodo Martinotti avviene in bianco, con pressatura soffice e resa del 70%. cod 67440

Distribuito da: **www.quattroerre.com**
Il Follo
via Follo 36 - 31049 Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 901092 - **www.ilfollo.it**

L'Oltrepò "divino" è il luogo ideale per un viaggio non solo alla ricerca del buon vino, ma anche delle sue antiche origini con tutti gli incroci possibili ad esaltarne la storia. Una storia fatta di terra e gusto

LA MAGIA DELL'OLTREPÒ PAVESE

Se cerchi una traccia in musica che ti racconti l'Oltrepò Pavese, la sinfonia perfetta te la suonano i suoi vini d'eccellenza, soprattutto in un periodo come questo in cui gli spostamenti sono ancora limitati a causa del coronavirus e si ha voglia di "viaggiare" almeno con la mente. I vini dell'Oltrepò Pavese seguono il ritmo dell'innovazione, grazie all'entusiasmo di vignaioli di talento che tramandano un'arte di generazione in generazione.

Un territorio con una storia di più di 2mila anni da mettere in musica. Per questo, quando il Consorzio di tutela si mette in viaggio per far conoscere e raccontare è sempre un'avventura carica di magia e di ritorni di aspettative. È accaduto nel 2019 alla Milano Wine Week e al Merano WineFestival, è accaduto all'inizio di quest'anno a Pescara per Spumantitalia, poi a Copenaghen, a VinExpo Paris... Un crescendo di entusiasmo.

La denominazione Oltrepò è la parte collinare dell'omonima zona situata a sud del Po e attraversa la provincia di Pavia da ovest ad est. È la terza Denominazione per estensione nel quadro delle Denominazioni italiane. Sulle colline d'Oltrepò si produce il 62% del vino della Lombardia. Una ricchezza potenziale che non trova ancora i giusti riscontri e che deve tenere conto di una storia di 2mila anni.

La produzione enologica dell'Oltrepò Pavese a indicazione geografica è suddivisa in: 1 Docg (Oltrepò Pavese Metodo Classico), 7 Doc (Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, Casteggio, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot grigio, Pinot nero dell'Oltrepò Pavese e Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese) e una 1 Igt (Provincia di Pavia). I suoi prodotti sono così trasversali che dall'antipasto al dolce si può bere "tipicamente" scegliendo un calice di eccellenza di Oltrepò. Non tutte le regioni d'Italia vantano questo primato. Varietà e biodiversità sono la ricchezza più grande di questa terra.

L'Oltrepò "divino" è una terra dove è bello viaggiare, alla scoperta di un paesaggio vitato fra i più estesi d'Europa, buono da gustare: per il paesaggio, i castelli, i vini e i suoi prodotti tipici, all'incrocio di quattro regioni di gusto: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Sulla rotta dell'antica Via del Sale o sulle tracce di antichi feudi, attraverso borghi medievali ancora lì a testimoniare una grande storia che spesso qui si incrocia con la storia di antiche cantine.

cod 67091

Per informazioni:
www.consorziovinioltrepo.it



di ***Eros Teboni***
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Una regione ricca e concentrata sia sotto l'aspetto vitivinicolo che quello culinario, due elementi che, come succede sempre, sono strettamente legati e si sostengono a vicenda in un connubio perfetto. Come altre regioni d'Italia, anche la Romagna racchiude un immenso numero di stilistiche di vino differenti, partendo dalla "bolla" e arrivando fino al "dolce". E proprio perché quello in cui ci troviamo è un periodo complesso, in cui molte persone si trovano ancora in una situazione di difficoltà, noi vogliamo rispondere con tre diverse combinazioni all'insegna della freschezza e della longevità! cod 67277

*I piatti in abbinamento sono di **Tina Marcelli**, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).*



L'ITALIA DEL VINO

FINEZZA ROMAGNOLA





1 TORNESE 2018
DREI DONÀ

Vitigno: Riesling e Chardonnay
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 15 euro
Abbinamento consigliato: Risotto agli asparagi

Una bella struttura e un bel corpo, spalla acida importante che sottolinea la presenza di due grandi vitigni bianchi. Un mix tra tonneaux per il 15% dello Chardonnay e l'acciaio del Riesling che riesce ad estrapolare le classiche note varietali dei due componenti, mela e pesca bianca con un soffuso ricordo di albicocca.

Un'ottima combinazione con un piatto classico stagionale, tenendo naturalmente conto degli aromi vegetali dell'asparago e della parte di amido del riso.





2 ROMAGNA PAGADEBIT DOP "STRATI" 2019 ENIO OTTAVIANI

Vitigno: Bombino bianco
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 13 euro
Abbinamento consigliato: Cordon bleu classico con asparagi bianchi

Freschezza e versatilità sono forse gli aggettivi più appropriati per descrivere questo vino. Acido e abbastanza spinto sul palato riesce a neutralizzare bene la componente grassa del nostro piatto in abbinamento garantendo pulizia del palato e un ritorno di frutta a pasta bianca con delle note leggermente agrumate e citriche. In bocca persistente ed elegante, per niente invadente, longilineo e verticale in grado di mantenere alta la piacevolezza di beva, riuscendo ad estrapolare le note varietali del Bombino bianco.

3 ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG 2016 "SCACCOMATTO" - FATTORIA ZERBINA

Vitigno: Albana di Romagna
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 25 euro
Abbinamento: Cheesecake al mirtillo nero





Un vino che è nato con un progetto ben preciso, ricreare in Romagna le migliori condizioni climatiche e territoriali per produrre vini dolci in grado di potersi confrontare con il palcoscenico internazionale. La Fattoria Zerbina è riuscita a produrre questo nettare molto particolare utilizzando muffa nobile e appassimento, due elementi molto importanti, che sono riusciti a dare come risultato un vino eccellente. Note di miele e vaniglia, di caramello e spezia dolce, il tutto amalgamato con una parte di frutta tropicale esotica molto matura che riesce a mantenere il profumo vivace e integro. In bocca dolce e coinvolgente riesce ad abbracciare tutto il palato culminando con un'albicocca disidratata e caramello sul finale. Ottimo accompagnamento a questo dolce, riesce ad esaltare la parte acida della frutta fresca evitando di sminuire la parte grassa. Eccellente.

RIPARTIAMO DAL VINO

Per affrontare con positività e lo sguardo rivolto al futuro la delicata fase della riapertura dei locali, cercando di lasciarci alle spalle il coronavirus, l'head sommelier del ristorante Terrazza Gallia di Milano, ***Paolo Porfidio****, vincitore del Premio Italia a Tavola-Personaggio dell'anno, nella categoria Sala e Hotel, prosegue su* ***www.italiaatavola.net*** *la video-rubrica dedicata ad alcune eccellenze del panorama vinicolo italiano. In queste pagine proponiamo la sintesi di alcune fra le più recenti video-degustazioni.*



Salento Rosato Mjère Edizione Limitata 2016 Michele Calò & Figli



Cinquant'anni fa, nel 1970, grazie alla lungimiranza del fondatore Michele Calò, vedeva la luce la prima etichetta di Mjère. In occasione di questo importante anniversario l'azienda ha deciso di proporre un'edizione limitata di circa 3.200 bottiglie. Con un'accurata selezione delle uve e una complessa vinificazione "a lacrima" si ottiene questo straordinario rosato di massima tipicità, fiore all'occhiello della tenuta, che si impone per la singolarità gustativa e per l'"avvincente mediterraneità". Mjère è ottimo con una cucina ittica saporita, carni bianche, formaggi a pasta fresca, pecorini non stagionati. cod 66948

Collio Doc Friulano 2018 - Borgo Conventi



Il Friuli Venezia Giulia è terra vocata alla produzione di grandi bianchi. Freschi e profumati i vini bianchi dell'Isonzo. Di notevole eleganza quelli prodotti nel Collio. Il Collio Doc Friulano ha colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto ha buona intensità e complessità. È fragrante, invitante e fruttato, con note di fiori di prato di alta montagna e un piacevole sentore di mandorla. Al gusto è fresco ed armonico, con buona struttura e persistenza aromatica notevole. Perfetto come aperitivo. Formaggi stagionati e prosciutto di San Daniele, scampi, gamberetti e pesce crudo, primi piatti con verdure, pollame. cod 67065

Brunello di Montalcino Docg 2015 - Col d'Orcia



La scelta di continuare ad usare le botti di rovere di Slavonia è stata presa molti anni fa, ben prima che il dibattito tra produttori modernisti e tradizionalisti avesse inizio. Ancora oggi, a Col d'Orcia, il Brunello di Montalcino viene invecchiato per 3 anni nelle grandi botti di rovere prima dell'imbottigliamento e viene tenuto in cantina un anno prima dell'uscita nel mercato. Il Brunello di Montalcino Docg 2015 ha un colore rosso rubino con riflessi granati, al naso si presenta complesso ed elegante con note di frutti rossi quali ciliegia e marasca e sentori speziati. Al palato è un vino di ottima struttura, pieno e persistente, con tannini morbidi e maturi. cod 67083



Langhe Bianco Doc L'Aura 2010 - Monti

"L'Aura" è un vino bianco frutto dell'assemblaggio di Chardonnay e Riesling Renano. Talentuoso nel carattere, la complessità e l'energia di questo blend vi trasporteranno lontano, in un posto esotico, carico di profumi e sensazioni. Oro nel bicchiere, vestito di gioielli lucenti. Profumi caldi, di charme, un bouquet elegante di frutta croccante, spezie dolci e agrumi.
Bocca tesa e potente, la sapidità e la persistenza del liquido armonizzano tutto, chiudendo il sipario in modo trionfante. Struttura chiama struttura, il Langhe Bianco "L'Aura" è il compagno ideale di pesci grassi o salsati come rana pescatrice, san Pietro o baccalà, ma anche con un polletto ruspante. Riservate un bicchiere per il dopo cena. cod 67142



Etna Rosso Doc 2018 - Federico Graziani

Dopo l'esperienza di Profumo di Vulcano, Federico Graziani ha sentito l'esigenza di produrre un vino più accessibile, per condividere il frutto del suo lavoro con un numero maggiore di persone. Per questo ha acquisito nuovi vigneti situati sul versante nord, all'interno dell'area di produzione della denominazione di origine, in un distretto d'eccellenza che vanta una tradizione vitivinicola di oltre 2000 anni. È da questi terreni sabbiosi e ricchi di scheletro che nasce l'Etna Rosso, un vino che parla la lingua della sua terra e ne incarna lo spirito. Un puro assaggio di autenticità. È un vino fresco e dissetante, con una percezione tannica viva e armoniosa. Il retrogusto è piacevolmente pulito e sapido, accattivante e spensierato. Si presta a svariati abbinamenti per la sua dinamicità: ottimo con rombo o tonno alla griglia, crostacei alla catalana e carni bianche delicate come coniglio e faraona arrosto. cod 67258



Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2019 - Cantina Tollo

Dalle uve di Montepulciano vinificate in bianco si ottiene un rosato di forte personalità, il Cerasuolo d'Abruzzo Dop, che prende il nome dalle ciliegie. Sapore pieno e persistente, profumo di frutta matura e spezie. Intenso, morbido e di lunga persistenza, "Hedòs" è un Cerasuolo di colore rosato intenso e brillante con sfumature violacee, dall'elegante e intenso profumo di frutta rossa matura, arricchito da sottili note floreali e delicate nuances speziate. Un vino dal sapore pieno, intenso, morbido e di lunga persistenza, che si abbina trasversalmente a tanti piatti, apportando il proprio contributo autentico e distintivo. Ottimo con il brodetto di pesce dell'Adriatico, trippa, pizza, arrosti di carni bianche e formaggi semi stagionati. cod 67291

RIPARTIAMO DAL VINO



Valtellina Superiore Docg Inferno Riserva 2013 "Al Carmine" - Caven

Ottenuto da uve Nebbiolo, scrupolosamente selezionate e provenienti da vigneti storici. Al Carmine prende il nome dalla caratteristica chiesa che domina una delle migliori zone viticole valtellinesi, l'Inferno, la più ristretta delle sottozone del Valtellina Superiore Docg. Intenso e generoso, questo classico Inferno nasce da vigneti dalla particolare morfologia, situati in una località dove la forte pendenza del terreno e le elevate temperature estive rendono il lavoro una fatica immane. Una "fatica d'inferno", per dirla con i viticoltori. Per disposizione del disciplinare di produzione del Valtellina Superiore Docg Riserva deve invecchiare per almeno di 36 mesi di cui almeno 12 in botti di rovere prima di essere messo in commercio. Il colore è rosso rubino brillante che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo fruttato con sentore di lampone con leggere venature di violetta. Sapore morbido, vellutato, sapido, persistente ed elegante. Si abbina perfettamente con carni rosse, arrosti, stracotti, formaggi vecchi e stravecchi. cod 67404



Trebbiano d'Abruzzo Doc "Castello di Semivicoli" 2018 - Masciarelli

Ci sono luoghi che conquistano l'anima innanzi tutto. Perché hanno la capacità di sollecitare la naturale inclinazione dell'uomo alla leggerezza e alla serenità. Uno di questi è il Castello di Semivicoli, palazzo Baronale costruito tra il XVII e il XVIII secolo, che ha dato nome alla linea omonima di Masciarelli, composta da Trebbiano d'Abruzzo Doc, Abruzzo Pecorino e Rosso Castello, un blend raffinato di Montepulciano, Merlot e Cabernet-Sauvignon.

Il Trebbiano d'Abruzzo Doc "Castello di Semivicoli" è un vino bianco elegante di media struttura e intensità. Sia il naso che la bocca sono un'esplosione di frutta agrumata, tropicale ed esotica. Le note floreali, erbacee e speziate definiscono la cornice olfattiva. Il gusto è fresco, di buona acidità, con sfumature minerali e un lungo finale balsamico. cod 67474



Taurasi 2015 - Feudi di San Gregorio

A Taurasi, l'Aglianico trova il suo territorio ideale (incontaminato, vulcanico, impenetrabile), dando vita a un vino pieno ed equilibrato. Il Feudi di San Gregorio Taurasi è un vino di matrice vulcanica e il suolo su cui sono poggiate le viti trasferisce al liquido una profonda impronta minerale. I vigneti sono dislocati tra i 350 e i 700 metri di altitudine, coltivati nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. L'affinamento avviene in barrique di rovere francese di media tostatura e dura circa 18 mesi, seguito da una sosta in bottiglia di circa sei mesi. Il passaggio in piccole botti di legno, oltre ad ampliare il corredo del vino, è funzionale a smussare e ammorbidire l'irruenza giovanile dell'Aglianico. Rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica. Ottimo vino da bere con grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'Aglianico. cod 67561



SEI ANIME E CA' DEI MANDORLI I NUOVI NATI DI RICOSSA ANTICA CASA

di ***Piera Genta***

Le origini della Ricossa Antica Casa risalgono alla fine dell'800 e sono legate ad una piccola distilleria fondata dalla famiglia Ricossa alla periferia di Asti. Dopo oltre un secolo di storia, la cantina realizzata nel 2004 nel cuore della tenuta Cà dei Mandorli a Castel Boglione, nel cuore della Langa astigiana, è stata pensata e costruita per inserirsi al meglio nel contesto paesaggistico ed è dotata delle più moderne tecnologie produttive. Ogni anno Ricossa Antica Casa produce quasi un milione di bottiglie per un fatturato di 4,5 milioni di euro.

Acqui Docg Rosé "Sei Anime" 2018 (100% Brachetto), prodotto nell'area di Sessame, è minerale, fresco, note di erbe aromatiche leggermente appassite al sole che si apre al floreale, anche questo non fresco. Bocca sicuramente singolare, sapido con finale pulito.

Nizza Docg "Cà dei Mandorli" 2015 (100% Barbera), si apre su note di frutta rossa, sentori speziati. Avvolgente, ricco e strutturato. Facile beva, grazie alla sua acidità. In abbinamento piatti della tradizione piemontese. cod 67611

DEJÀ BÙ

"GIOCHEREMO CON I FIORI" IL PECORINO DI TORRE DEI BEATI



di ***Guido Ricciarelli***

L'Abruzzo non è solo Montepulciano. Una delle punte di diamante dell'azienda Torre dei Beati è il Pecorino "Giocheremo con i fiori", dal gusto deciso, minerale, con un finale fragrante di macchia mediterranea



Abruzzo, terra dalle mille sfaccettature, forse un tantino nelle retrovie rispetto al gotha delle gerarchie vinicole nazionali, eppure capace di proporsi sui mercati interni e internazionali, forte della quinta posizione in Italia per quantità di vino prodotto e terza per crescita delle esportazioni, con una gamma assai variegata che passa, solo per citare i vini più importanti, dal Montepulciano al Trebbiano d'Abruzzo, dal Pecorino alla Passerina e al Cerasuolo.

Spero di poter tornare presto in terra d'Abruzzo, una volta che cadranno le limitazioni agli spostamenti per la prevenzione alla diffusione del coronavirus. Nel frattempo vi voglio parlare di un assaggio che mi ha colpito. Si tratta di un bianco di Torre dei Beati, azienda a gestione familiare nata nel 1999 che può contare su 21 ettari in Loreto Aprutino, in provincia di Pescara, tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, a 25 chilometri dal mare Adriatico.

Il vino in questione è l'Abruzzo Pecorino "Giocheremo con i fiori" 2018. Di un colore dorato pieno con rimandi floreali e speziati che introducono ad un palato dal passo deciso, minerale, preludio ad un finale fragrante di macchia mediterranea. Un plauso ad Adriana Galasso e Fausto Albanesi per l'oculata politica di pricing (non molto più di 10 euro allo scaffale). Una chicca per tutte le tasche.

cod 67114



BOLLICINE... CHE PASSIONE

70TH ANNIVERSARY DI BORTOLOMIOL CELEBRA LA FONDAZIONE DELLA CANTINA

di ***Piera Genta***

Uno spumante in edizione limitata, solo 8mila bottiglie, nato per festeggiare i 70 anni di fondazione della storica cantina Bortolomiol di Valdobbiadene (Tv). Un'azienda che, come tutte, sta facendo i conti con gli effetti dell'epidemia di Covid. Una realtà tutta al femminile che conserva il legame con il territorio fin dal '700, come testimonia un antico documento che cita l'esistenza dell'avo Bartolomeo, impegnato a custodire gelosamente le sue vigne di Glera su queste colline.
È un "Rive", nato dalle uve provenienti da un unico vigneto a Santo Stefano di Valdobbiadene, che gode di una perfetta e unica esposizione al sole, allevato secondo l'antica forma della cappuccina modificata. Brut nature millesimato 2017, un vero ambasciatore del territorio, che esalta l'eccellenza delle uve di partenza e le caratteristiche estreme di un territorio impervio, come quello delle Rive, dove tutto viene "fatto a mano".
Questo spumante è stato creato per rendere omaggio al fondatore dell'azienda, considerato l'inventore del Prosecco Brut perché fu il primo a produrlo nel 1960 e a vincere la Medaglia d'oro al Concours international de dégustation Montpellier nel 1967.
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, 70th Anniversary ha un perlage fine e persistente. Il bouquet è sottile, capace di rievocare con eleganza la propria complessità floreale e fruttata. Dal sorso fresco, avvolgente ed equilibrato, ottima cremosità e buona struttura.

cod 67267

IL COMMENTO

Riscopriamo il piacere di bere un buon calice



di ***Roberto Vitali***

Bere con intelligenza, sapere cosa si desidera in quel momento e berlo nel modo giusto. È un'arte che si rinnova, una gioia fisica per chi vi si dedica con attenzione, desiderio, tempo e intelligenza. Qualunque sia la bevanda, ma soprattutto se parliamo di vino. Bere non è il muto soddisfacimento di esigenze fisiologiche, ma significa dare un senso al gesto di portare il bicchiere alle labbra.
Non beviamo distrattamente un bicchiere di vino, soprattutto se è di buona o ottima qualità. Assaporiamolo lentamente, prima con gli occhi, poi con il naso e infine con il palato. E per degustare sorridendo, ecco alcune "freddure" sul tema vino: "Enotecnico: il primo lavorò per le nozze di Cana"; "Chi cena senza vino invita la tristezza a tavola e l'insonnia a letto"; "Il livello qualitativo di un vino è inversamente proporzionale al suo abbassarsi nella bottiglia"; "Chi scrisse che il cane è il miglior amico dell'uomo probabilmente era astemio"; "Degustar vino in bicchieri di carta è come ricevere baci per telefono"; "Enoteca: c...alice nel Paese delle meraviglie"; "L'unico dolce che lega con lo spumante brut è il dolce far niente"; "L'intenditore beve per ricordare, non per dimenticare"; "Brindare agli assenti non è un vero altruismo"; "A volte c'è un nesso tra vuoti di bottiglia e vuoti di memoria".

cod 67536

BEN...BEVUTI AL SUD

"FINIMONDO!", UN ROSSO INTENSO E FRUTTATO



di ***Gianni Paternò***

Dal 1880 la famiglia Pellegrino a Marsala produce grandi vini. Oggi la settima generazione possiede vigneti nel Trapanese e a Pantelleria, 3 cantine, una produzione di oltre 5 milioni di bottiglie di cui tanto Marsala, moscati e passiti di Pantelleria. Un'azienda dedita ai vitigni autoctoni, coltivati in bio, che pone grande attenzione all'accoglienza potendo far visitare la bottaia storica, i vecchi silos trasformati, il moderno punto vendita.

Degustiamo uno degli ultimi nati, "Finimondo!" 2017 Igt Terre Siciliane, da uve rosse accuratamente selezionate leggermente appassite tagliando il tralcio prima della vendemmia; vinificazioni diversificate e attente, lunghe fermentazioni e affinamento in parte in legni grandi. Nel calice colore rubino carico, al naso un profumo finissimo di frutta rossa anche secca e candita arricchita da note speziate e balsamiche, al palato morbidezza iniziale che si arricchisce di tannini ammansiti e corretta acidità. Un vino che invoglia a bere giocando con le temperature di servizio dai 12 ai 15°C, potendo quindi gustarlo sia col pesce sia con la carne. cod 67543

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

M-USE, ETICHETTA GLITTERATA E BOTTIGLIA RIUTILIZZABILE

di ***Piera Genta***

La nuova bottiglia M-Use della Cantina Pizzolato di Villorba (Tv) si presenta come un seducente oggetto di design, ricco di dettagli che sono racchiusi nel nome stesso, opera dalla wine designer Dina Vecchiato. Vetro leggero dalla superficie che ricorda le bollicine che troveremo nel bicchiere, packaging multiuso, etichetta e capsulone con rifiniture glitter, materiale insolito per il settore enologico. Il primo vino proposto in questa bottiglia è lo Spumante Rosé extra dry, biologico e vegan certificato, tra i più venduti nei Paesi del nord Europa, realizzato con il 95% di Glera e 5% di Raboso. Delicato rosa pallido, garbato ed elegante nelle sottili e persistenti bollicine. Si riconoscono le note di fragolina e quelle delicate della rosa, il finale morbido con il dolce appena percettibile. Ottimo come aperitivo oppure gustato con i piatti della cucina orientale.



Ma veniamo al riuso della bottiglia, che si inserisce elegantemente nell'oggettistica di casa come porta sali da bagno, oppure caraffa dell'acqua in tavola. E il sacchetto in cui è contenuta può diventare un elegante porta gioielli da viaggio. Per creare un'atmosfera romantica e conservare il ricordo di un piacevole momento, M-Use può anche trasformarsi in una lampada da tavolo. cod 67107

UN VITIGNO AL MESE

DALL'UVA LUMASSINA UN VINO SAPIDO

di ***Piera Genta***

Un vitigno di mare ma soprattutto di territorio presente in numerosi comuni in provincia di Savona tra l'entroterra di Noli e quello di Finale Ligure e in parte nella provincia di Genova. Lumassina in dialetto ligure significa "lumachina" e secondo la tradizione il vino va bevuto accompagnato ad un piatto di lumache, cucinate in zimino.

Varietà assai produttiva e a maturazione tardiva, la lumassina genera un vino che non ama invecchiare e che va servito fresco, di colore paglierino dorato con piacevoli sentori di erbe e fiori di campo, secco, dalla piacevole sapidità che armonizza le sensazioni grasse di alcuni piatti della tradizione ligure. Ottimo con la focaccia, piacevole con la farinata ed ovviamente con le lumache. Interessante la versione spumante. cod 67339

E-COMMERCE NUOVO MERCATO IN ATTESA CHE RIPARTA IL FUORI CASA

Con l'arrivo della bella stagione ci si aspetta che i consumatori tornino alle vecchie abitudini, ma il fuori casa è ancora penalizzato dallo smart working che taglia la pausa pranzo. La Gdo è un porto sicuro su cui il mercato birrario ha potuto contare nei mesi di lockdown, ma ora è la vendita online il nuovo canale da sviluppare



di ***Gabriele Ancona***

Un mercato imponente quello birrario nel nostro Paese, costituito da una decina di produttori industriali, più di 850 tra microbirrifici e brewpub e oltre 1.500 etichette d'importazione. Un settore che in riferimento ai dati relativi all'Annual Report 2018 di AssoBirra occupa 140mila persone compreso l'indotto. L'associazione di Confindustria accoglie 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici insieme con le 2 malterie ed è rappresentativa di più del 90% della produzione nazionale e del 71% di birra immessa al consumo nel nostro Paese.

Oggi stiamo vivendo una nuova fase, una ripartenza che ci si augura graduale ma costante. È utile, però, per inquadrare il settore, volgere lo sguardo a quanto reso noto dal Report un anno fa. Nel 2018, il consumo di birra è aumentato del 3,2%, passando dai 19,684 milioni di ettolitri del 2017 a 20,319. La crescita si è tradotta in un aumento del 3,4% del consumo procapite che nel 2018 si è attestato sui 33,6 litri, valore che ci ha posizionato comunque al terz'ultimo posto nella classifica europea. L'aumento dei consumi ha favorito una crescita della produzione nazionale del 4,7%. Con 16,41 milioni di ettolitri registrati nel 2018, l'Italia si attestava al nono posto in Europa per volumi di produzione e al quinto per numero di birrifici. L'aumento della produzione di birra nazionale ha inoltre determinato una crescita del malto italiano del 5,5%, pari a 80 mila tonnellate.

Gli ultimi dati disponibili riguardo l'evoluzione dei consumi sono quelli relativi al secondo semestre 2019. Emergono da AssoBirra Monitor, l'analisi sull'andamento delle vendite nel Paese delle imprese aderenti all'asso-

ciazione. L'indagine ha segnalato un +2,2% negli ultimi sei mesi del 2019 rispetto al secondo semestre 2018. Gli aumenti hanno riguardato sia i mesi più caldi, con un aumento del 7% a luglio, tradizionalmente il mese con il maggior consumo di birra in Italia, sia quelli più freddi, con una crescita dell'1,5% a dicembre. Poi, da marzo, il lockdown.

«Settanta giorni di chiusura del mondo Horeca hanno rappresentato un crollo importante - ha commentato **Andrea Bagnolini**, direttore generale di AssoBirra - in questo mercato la birra rappresenta una quota del 35-40%. I consumi si sono riversati nella Gdo, in incremento rispetto al 2019, ma non sufficiente per compensare il crollo assoluto dell'outdoor. In questo contesto abbiamo lavorato, insieme ad altre associazioni, per consentire la riapertura dei pubblici esercizi a metà maggio invece che all'inizio di giugno. Ma ora con il caldo come alleato ci si augura che gradualmente la gente cominci a uscire di nuovo e a consumare. Sarà una ripartenza lenta, ma lo stile di vita è cambiato. Pensiamo solo allo smart working che, di fatto, sta penalizzando tutti quei locali che contavano sul fatturato quotidiano dovuto alla pausa pranzo e che forse non dovrà essere più calcolato come certo, se questa modalità di lavoro prenderà piede. Sarà un momento che andrà ripensato. Ci aspetta un processo evolutivo lungo che richiede una profonda riflessione».

Per avere un fermo immagine di come si sta affrontando la ripartenza abbiamo voluto sentire anche il mondo della produzione. Nelle Marche, ad Apecchio, provincia di Pesaro-Urbino, La Fabbrica della Birra Tenute Collesi è un punto di riferimento per quanto riguarda la produzione artigianale. Birre ad alta fermentazione, non pastorizzate e con rifermentazione naturale in bottiglia riconosciute e premiate a livello nazionale e internazionale.



«La Gdo ha tenuto bene - ha spiegato **Giuseppe Collesi** - sono aumentati i consumi. Ma anche l'e-commerce è cresciuto e intendiamo potenziarlo sviluppando il mercato in Italia e in alcuni Paesi europei. Ora bisogna capire cosa succederà nell'immediato futuro. Ci sono tante attività in difficoltà e i conti reali si faranno tra 6-8 mesi. Sarà inevitabile un ridimensionamento del mercato sia dal punto di vista dei pubblici esercizi sia dei microbirrifici. Dal 2012 a oggi c'è stato un vero e proprio boom della birra artigianale, ma molte realtà chiuderanno. Il blocco forzato dell'Horeca è stato un disastro e non tutti hanno le spalle larghe per accedere alla grande distribuzione».

L'Horeca, passo passo, si avvierà verso una nuova ripresa, una volta che i consumatori si saranno tranquillizzati; la Gdo, vero porto sicuro in questa pandemia, continuerà sulla sua strada con un andamento più regolare e meno al rialzo; l'e-commerce, che ha interpretato un inedito stile di vita, sarà un canale che offrirà molte opportunità. cod 67584





Giuseppe Collesi e Andrea Bagnolini



Mentre locali e hotel stanno affrontando la ripresa delle attività in sicurezza dopo il periodo di lockdown, Antica Fonte della Salute - Millennium Water lancia il nuovo formato in lattina sleek single-serve da 0,25 l

MILLENNIUM WATER

NUOVO FORMATO IN LATTINA PER L'HORECA

Antica Fonte della Salute - Millennium Water è un'acqua minerale preziosa che ha origine da una falda acquifera millenaria situata a 236 metri di profondità, preservata da oltre 5mila anni e rimasta incontaminata fino ai giorni nostri. Per secoli ha compiuto il suo lento cammino fra le rocce, depurandosi e arricchendosi di minerali preziosi. Questo lento scorrere dona un'acqua minerale pura con un valore di nitrati inferiore allo 0,0001%: un'essenzialità che solo la complessa architettura della natura poteva raggiungere.



Antica Fonte della Salute - Millennium Water si rinnova quest'anno con il nuovo formato in lattina sleek single-serve da 0,25 l: un gioiello dedicato all'Horeca d'eccellenza (in attesa che i locali e gli hotel possano riprendere le attività in sicurezza). La lattina, dalla grande versatilità e riservata ai locali, club e bar più esclusivi, è pensata per i clienti più attenti, abituati a scenari internazionali e sempre alla ricerca di prodotti innovativi e qualitativamente unici. Dal design elegante e di gran classe, la lattina è inoltre pratica e riciclabile al 100%. Disponibile nei gusti naturale e frizzante, va ad affiancare i formati in vetro da 0,65 l e 0,33 l, dalle forme sinuose che ne esaltano la raffinatezza, e i formati in Pet da 0,40 l e 0,25 l, per formare una gamma sempre più completa per soddisfare ogni esigenza dell'Horeca di alto livello.

Negli ultimi anni San Benedetto ha visto crescere in maniera rilevante il successo della sua linea di prodotti rivolti alla ristorazione: da qui è nato il progetto digitale di respiro internazionale e dal posizionamento premium **www.sanbenedettofoodexcellence.com**, una vera e propria finestra del Made in Italy sul mondo. Cuore del progetto è il webmagazine, un hub di contenuti premium che, attraverso le due rubriche "Sapori" e "Italia I Love You", ripercorre i valori di San Benedetto, primo fra tutti l'Italianità, e abbraccia le esigenze di target differenti con le sezioni dedicate alla cucina e ai borghi più belli d'Italia. cod 67029

Acqua Minerale San Benedetto
viale Kennedy 65 - 30037 Scorzè (Ve)
Tel 800 544555
www.sanbenedetto.it



PURO SHORTINO DI SALUTE

Da McGarlet un estratto naturale, un concentrato di vitamine e sali minerali ricco di principi nutritivi, senza conservanti o coloranti e senza l'aggiunta di acqua

Dal 1927 un'azienda che dell'innovazione ha fatto un punto di forza distribuendo frutta esotica dalle colonie italiane in Africa. E oggi continua su larga scala importando e distribuendo in Italia e in Europa un ricco portafoglio di referenze nel rispetto dell'ambiente e dei Paesi produttori. McGarlet, assecondando le aspettative dei consumatori, in questi giorni ha deciso di dare un ulteriore impulso alla propria attività lanciando una nuova ricetta di Puro, la linea di succhi di frutta al 100%: si tratta di un estratto di vitamine e sali minerali, realizzato con lime, zenzero e curcuma.

«Negli ultimi due mesi la richiesta mondiale di zenzero e curcuma ha subito un forte aumento ed è tuttora molto elevata», ha spiegato **Luca Garletti**, ceo di McGarlet. «Tale aumento è riconducibile a diversi fattori come la consapevolezza degli importanti benefici che queste radici hanno sul sistema immunitario e il blocco dei collegamenti con l'oriente. Trattando queste materie prime da molti anni, abbiamo voluto rispondere alle esigenze del mercato con una bevanda che contenesse l'insieme di quanto richiesto. Nasce così la campagna di comunicazione "Ripartiamo dalle radici"». Un messaggio veicolato dal pirata, da anni simbolo di McGarlet, protagonista di questo nuovo lancio.

In fase di produzione, lo stabilimento di McGarlet si è attivato per garantire una capacità produttiva quotidiana di 20mila bottiglie. Puro è 100% naturale, senza conservanti o coloranti e senza l'aggiunta di acqua. Un estratto naturale ricchissimo di princìpi nutritivi. Nello specifico sono state utilizzate la tecnica dell'estrazione a freddo e il processo Hpp (High pressure processing), che utilizza la pressione idrostatica per garantire la conservazione delle caratteristiche organolettiche.

Intrigante la modalità di consumo. Puro è smart, uno shortino da 60 ml comodo e pratico: un estratto ottimo per essere bevuto tutto d'un colpo, "come un vero pirata". Da provare anche aggiunto a una spremuta di arance, magari a colazione, o in versione calda unito alla tisana serale. Lime, zenzero e curcuma sono sinonimo di benessere e qualità depurative: un mix ideale che dà vita a una bevanda salutare senza aggiunta di conservanti.

«A fronte di questa crisi innescata dal virus - aggiunge Garletti - bisogna effettuare una riflessione etica, che equivale a motivare a livello economico l'anello più debole della filiera: i produttori della materia prima. Vanno difesi. È fondamentale effettuare un controllo della filiera prezzi sul prodotto. Le persone in difficoltà sono ancora in difficoltà. È una questione di etica e di dignità». cod 67583

McGarlet
via Nicola Calipari 12 - 24061 Albano S. Alessandro (Bg)
Tel 035 4521314 - **www.mcgarlet.it**





FOOD PAIRING?

PROVALO CON IL MOSCOW MULE BY KEGLEVICH!

K-Fruit Mule alla fragola

Ingredienti:
- 1/4 Keglevich Fragola
- 1/4 Keglevich Dry
- ginger beer
- succo di mezzo lime

Preparazione: spremere il succo di mezzo lime nella mug. Riempire la mug di ghiaccio fino all'orlo. Versare vodka Fragola, vodka Dry e ginger beer a riempimento.
Per rendere più sfizioso il tuo cocktail e dare più gusto al K-Fruit Mule alla fragola, prima di riempire la mug con il ghiaccio, pestare del basilico fresco.
Per guarnire utilizzare qualche fogliolina di basilico e rondelle di lime.

Il "food pairing" è l'arte nata nei Paesi anglosassoni di abbinare il cibo a drink contenenti spirits come gin, vodka e whisky. Il concetto si basa sull'associazione degli alimenti a seconda della loro composizione molecolare e aromatica. Sono i benvenuti quindi i cocktail a tutto pasto capaci di esaltare la contrapposizione dei sapori o la loro somiglianza. L'obiettivo non è solo quello di trovare aromi che stiano bene insieme, ma anche creare un mix in cui cibo e cocktail riescano ad esaltarsi a vicenda.

Se pensate di non avere ancora trovato abbinamenti che si sposino perfettamente con un cocktail, forse non avete preso in considerazione il Moscow Mule. Il sapore della vodka, il lato pungente dello zenzero e il potere dissetante del lime lo rendono uno dei cocktail più interessanti da abbinare: dalla paella al classico tagliere di salumi, ci si può davvero sbizzarrire con le combinazioni, persino con il pesce. Da provare con gli spaghetti zucchine e gamberetti oppure con il salmone grigliato alla piastra, un contrasto di fragranze che lascia il segno. Un altro abbinamento è quello con le patate: che siano bollite, arrostite, fritte o al forno, esplodono di sapore quando vengono accostate ad un Moscow Mule. Gli amanti della cucina internazionale possono provarlo con un Pad Thai: zenzero e lime sono i protagonisti sia della cucina tailandese che del cocktail e l'attrazione tra i due è irresistibile, inoltre le note rinfrescanti del Moscow Mule saranno capaci di smorzare la tipica piccantezza del piatto.

Se lo scopo invece è stupire gli ospiti con un Moscow Mule fuori dall'ordinario, provate con il **K-Fruit Mule alla fragola by Keglevich**: accostato a un piatto di penne all'arrabbiata esalterà note fresche, morbide e inaspettate. cod 67130

Stock srl
via Tucidide 56/bis - 20134 Milano
Tel 02 49681201
www.stock-spa.it - www.keglevich.it





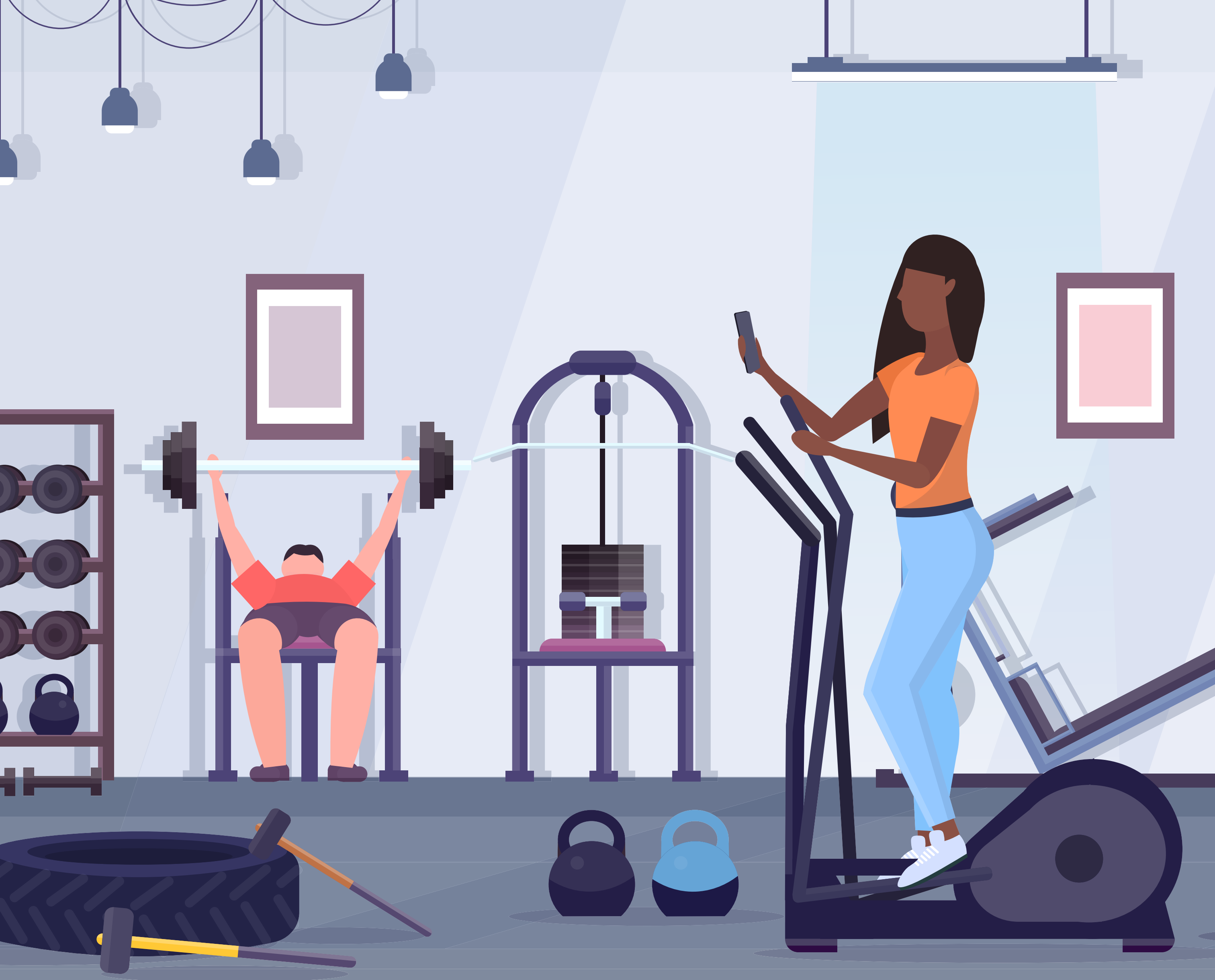
CARATTERE MEDITERRANEO

Nei vini Sella & Mosca è facile ritrovare i caratteri naturali del contesto in cui nascono: il sole, il vento, il mare, i terreni generosi e forti, la macchia e i suoi mille profumi. A prescindere dalle varietà e dalle pieghe territoriali, emerge in maniera netta il loro carattere mediterraneo, oltre alla capacità di mantenere le virtù della tradizione attraverso idee nuove. Energia ed eleganza, forza e finezza, calore e freschezza. Ogni vino cerca l'equilibrio virtuoso tra l'esuberanza che i frutti della natura portano in dote e il saper fare di chi li modella. Un connubio inscindibile, l'unico capace di forgiare una dimensione assoluta che rispetta lo spazio e va oltre il tempo.





www.sellaemosca.com



DI NUOVO IN FORMA DOPO IL "LETARGO" SI TORNA IN PALESTRA E IN PISCINA

di ***Gabriele Ancona***

Tutti ai blocchi di partenza. Pronti a correre in palestra o a tuffarsi in piscina: il 25 maggio riaprono in tutta Italia (Lombardia a parte, che morde il freno ancora per una settimana). È il momento di rimettersi in forma dopo due mesi di fermo forzato, in cui in molti per combattere la depressione da cambio di stile di vita non hanno badato alle calorie. Manica larga su condimenti, porzioni e bicchierini in più. Ma anche il popolo dei più sportivi ha accusato il colpo e ha dovuto fare i conti con il calo di tono muscolare dovuto al cambio delle abitudini, nonostante i "workout" da appartamento o corsette con mascherina e con i pochi passanti che guardavano pure storto. Secondo la Federazione medico sportiva italiana, la riduzione della quantità quotidiana di attività fisica comporta una perdita parziale o completa degli adattamenti fisiologici indotti dall'esercizio fisico.

La massima capacità di svolgere attività aerobiche si riduce già dopo 2-4 settimane di inattività, in primo luogo come conseguenza di una riduzione della capacità del cuore di spingere il sangue verso i tessuti periferici nonostante un au-

mento della frequenza cardiaca del 5-10% a parità di attività fisica submassimale svolta.

Nello stesso modo, il detraining causa alterazioni sia nella struttura che nella funzionalità del muscolo: la letteratura scientifica mostra che la densità capillare del muscolo, la distribuzione delle fibre muscolari, gli enzimi muscolari, la sezione trasversale, la forza e la potenza muscolare sono tutte influenzate negativamente da periodi variabili di detraining, fino a portare il muscolo a non disporre più delle sue caratteristiche funzionali e strutturali se l'inattività è prolungata per numerose settimane. Questi i rigidi e spietati parametri della scienza.

La ripresa dell'attività va quindi effettuata senza strafare: approfittiamo della riapertura di palestre e piscine, ma affidandoci agli istruttori che ci possono assistere e aiutare soprattutto nella fase di ritorno all'attività.

Non si tratta però dei centri sportivi che abbiamo lasciato oltre due mesi fa. Il Covid-19 impone le nuove procedure dettate dal Governo. In generale nelle palestre gli spazi devono essere riorganizzati garantendo la distanza di 1 metro tra le persone in attesa e di 2 metri durante l'allenamento. Le postazioni negli spogliatoi vanno separate da barriere e le macchine e gli attrezzi sanificati. Per le piscine la densità di affollamento in vasca deve garantire un'area di 7 metri quadrati a persona e prima di entrare in acqua non è più sufficiente passare sotto una doccia, ma è obbligatorio anche insaponarsi. Ogni due ore devono essere controllati i parametri del cloro. cod 67598



LE LINEE GUIDA IN PALESTRA

- Redigere un programma delle attività pianificato e regolamentare gli accessi; mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Può essere rilevata la temperatura corporea impedendo l'accesso in caso di temperatura maggiore di 37,5°C.
- Organizzare gli spazi negli spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro.
- Regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire la distanza di sicurezza: almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica, almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa).
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita.
- Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicura la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati.
- Gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno ad esempio tra un turno di accesso e l'altro), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata.
- Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro.
- Utilizzare in palestra apposite calzature previste esclusivamente a questo scopo.
- Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.
- Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.



LE LINEE GUIDA IN PISCINA

- Il gestore deve prevedere opportuna segnaletica, incentivando la divulgazione dei messaggi attraverso monitor e/o maxi-schermi, per facilitare la gestione dei flussi e la sensibilizzazione riguardo i comportamenti, mediante adeguata segnaletica.
- Può essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura maggiore di 37,5°C.
- Divieto di accesso del pubblico alle tribune. Divieto di manifestazioni, eventi, feste e intrattenimenti.
- Redigere un programma delle attività il più possibile pianificato in modo da dissuadere eventuali condizioni di aggregazioni e da regolamentare i flussi degli spazi di attesa e nelle varie aree per favorire il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 metro, a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Se possibile prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita.
- Privilegiare l'accesso agli impianti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere).
- Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Prevedere i dispenser nelle aree di frequente transito, nell'area solarium o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani.
- La densità di affollamento nelle aree solarium e verdi è calcolata con un indice di non meno di 7 mq di superficie a persona.
- La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizioni, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.
- Al fine di assicurare un livello di protezione dall'infezione assicurare l'efficacia della filiera dei trattamenti dell'acqua e il limite del parametro cloro attivo libero in vasca. La frequenza dei controlli sul posto è non meno di due ore.
- Prima dell'apertura della vasca dovrà essere confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico.
- Prima di entrare in vasca provvedere a una accurata doccia saponata su tutto il corpo.
- Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, cabine, attrezzature.
- Le attrezzature vanno disinfettate a ogni cambio di persona. Diversamente la sanificazione deve essere garantita a ogni fine giornata. Evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente deve accedere alla piscina munito di tutto l'occorrente.



RIAPERTURA RISTORANTI
AL LAVORO DOPO IL LOCKDOWN

La Fase 2 è entrata nel vivo il 18 maggio. I pubblici esercizi sono tornati a respirare aria di clientela, sanificati e riorganizzati. Ma qualche regione ha fatto di testa propria e l'istinto di viaggiare da soli in alcuni casi ha prevalso, vuoi per logiche politiche, vuoi per buon senso da applicare al territorio. Il Piemonte ha infatti deciso di aprire bar e ristoranti il 23 maggio, mentre la Campania dal 21.

Le linee guida dettate dal Governo con il Dpcm hanno previsto da lunedì 18 maggio il via libera a bar, ristoranti, negozi, parrucchieri, estetisti, musei e stabilimenti balneari, dal 25 a palestre, piscine e centri sportivi e dal 15 giugno a cinema, teatri e centri estivi.

Nella settimana iniziata col "fatidico" 18 maggio, Italia a Tavola ha fatto un volo radente su alcune regioni per capire come ci si è adattati a questi nuovi orizzonti e se, pur avendone la possibilità, si è deciso o meno di riaprire i battenti.

VENETO

In provincia di Padova, a Limena, **Valbruna** riapre i battenti giovedì 21. «Durante questi mesi non siamo rimasti con le mani in mano - racconta Elisa Vianello, titolare del Valbruna - Abbia-

mo ampliato lo spazio creando nuovi locali e nuovi bagni, una nuova terrazza-giardino per garantire maggiore spazio sia all'interno che all'esterno del locale. Oltre ad adottare tutte le disposizioni previste da decreto abbiamo acquistato anche un sanificatore ad ozono per ambienti e garantire costante sicurezza».



Giuliano Baldessari, ristorante Aqua Crua, 1 stella Michelin, a Barbarano Vicentino, ha riaperto mercoledì 20 maggio con grande carica ed entusiasmo: «Sto ultimando le ultime disposizioni previste dal decreto - spiega lo chef - e non vedo l'ora di ripartire alla grande: abbiamo tante novità da raccontare».

Padova sempre attiva: ce lo ha raccontato Stefano Agostini, chef del Ristorante 1994, che durante il lockdown ha collaborato al progetto "Padova non si ferma", dove una sessantina di titolari di bar, ristoranti, enoteche, pasticcerie e panetterie si sono adoperati per realizzare e consegnare migliaia di pasti degli ospedali Covid della Regione. In attesa di una eventuale riapertura del Ristorante 1994, Stefano per ora si cimenta anche come consulente e protagonista di video tutorial per il Salone dei sapori, il Festival Digitale del Gusto direttamente a domicilio.

Donato Ascani, 2 stelle Michelin, è rientrato a Venezia proprio in questi giorni da Alatri, sua terra d'origine, per seguire i prossimi sviluppi del Glam by Bartolini, all'interno di Palazzo Venart: «Non abbiamo ancora date certe di apertura, a fine mese avremo sicuramente le idee più chiare - spiega Ascani - ci stiamo organizzando per impostare tre location per tre situazioni differenti tra giardino esterno, gli interni e il cortile che dà sul Canal Grande».

cod 67585

TOSCANA

«Abbiamo deciso di ritardare l'apertura del nostro ristorante "Mani in pasta" di Arezzo perché dobbiamo verificare in maniera molto dettagliata gli interventi sanitari da apportare alla nostra struttura», spiega Roberto Lodovichi, presidente Unione Cuochi Toscani. «Diversi cuochi delle altre delegazioni toscane non hanno al momento riaperto la loro attività».



Sulla stessa lunghezza d'onda la lady chef **Silvia Baracchi**, delegata per la Toscana di Euro-Toques Italia. «Le nostre tre strutture Il Falconiere, Locanda del Molino e Bottega Baracchi al momento non riaprono. I costi di apertura delle nostre strutture, soprattutto del Relais il Falconiere, con disposizioni governative su norme igienico sanitarie che cambiano spesso, sono notevoli. Il 18 maggio non era quindi possibile riaprire. A metà giugno riapriremo la Locanda del Molino, il nostro ristorante più easy. Poi sarà la volta di Bottega Baracchi e ai primi di luglio Il Falconiere, sia come relais che ristorante gourmet».

Spostandosi a Viareggio non è al momento riaperto il Lunasia, il ristorante stellato dell'Hotel Plaza e De Russie della famiglia Madonna. «La proprietà ha deciso di rimandare l'apertura della struttura a dopo il 3 giugno, in attesa di seguire pedissequamente le nuove normative», ricorda lo chef Luca Landi.

Spostandoci dalla costa nord a quella sud della Toscana, non hanno riaperto al momento due icone dell'ospitalità italiana: Il Pellicano Hotel di Porto Ercole e la Boutique Hotel Torre di Cala Piccola di Porto Santo Stefano. «Salvo colpi di scena la proprietà ha deciso di riaprire il 26 giugno prossimo con 26 camere - dice lo chef Michelino Gioia, una stella Michelin - il servizio ristorazione sarà limitato alla sola clientela dell'albergo». cod 67541

MARCHE

Entro la fine del mese apertura da Serena D'Alesio del Marchese del Grillo a Fabriano il 22, da Alfonso Fioroni Pizzeria Ristorante Cocoon il 19, da Stefano Alessandrini Trattoria Trentasette il 21, a Porto Sant'Elpidio. Rosaria Morganti, dei Due Cigni di Montecosaro scalo, apre il 22.

Nei locali al mare c'è più serenità. Complici gli spazi fuori e i lavori di rinnovo stagionali. Nella baia di Portonovo Il molo e La Capannina aspettano i clienti rispettivamente dal 25 e dal 21. A Porto Recanati, German Scalamazzi, Chalet La Rotonda, apre il 22 anche il take away, ha racchiuso in uno scatto simbolico il significato della terza fase. In città comincia il nuovo Amarantos che, causa Covid, non è mai partito. I menu sono stati rivisti, diventati digitali o personalizzati usa e getta.



Errico Recanati, Andreina Loreto, non si è mai fermato con i suoi delivery stellati e riparte i primi di giugno convinto che saremo più educati, rispettosi e civili. Nikita Sergeew a Porto San Giorgio prepara L'Arcade e Banco12 per il 4 giugno e il 28 maggio garantendo lo stesso agio di prima. Ugualmente Alessandra Cittadini de La Filarmonica di Macerata, in apertura il 23, con ampi spazi, grandi saloni e giardino. Enrico Mazzaroni ha dato il meglio di sé con il delivery e dal 22 il Tiglio a Montemonaco riprende. I metri non mancano alla Famiglia Cerioni a Fano, Alla Lanterna apre il 21, che già da Pasqua ha un menu da asporto. cod 67457

LAZIO

A Roma sono stati in tanti a non sentirsi pronti, spiazzati da un via libera anticipato rispetto alla precedente ipotetica data del 1° giugno.



A cominciare da **Heinz Beck**, socio Euro-Toques, inamovibile dal podio delle tre stelle a La Pergola del Rome Cavalieri Waldorf Astoria. Non si tratta di una proroga alla riapertura, come in altre strutture, ma come ci dice l'addetto alla reception non ci sono per ora date della ripresa né dell'attività dell'hotel né tantomeno del ristorante.

Stesso destino per il Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal che non riaprirà per tutta l'estate e del suo chef stellato Stefano Marzetti. Forse si potrà definire una data solo a settembre.

Nessuna data certa anche per il Verve, nel roof dell'Hotel Dom di Via Giulia, immerso nel verde, così come per il Donna E Bistrot del raffinato Elizabeth Unique Hotel di Via delle Colonnette, come per altri ristoranti d'hotel come il panoramico Settimo del Sofitel Villa Borghese guidato dallo chef Giuseppe D'Alessio.

Per l'Imago dell'Hotel Hassler si parla di giugno-luglio, mentre per Il Palazzetto, una delle terrazze più spettacolari nel cuore di Roma in cima alla Scalinata di Trinità dei Monti, la riapertura è prevista per il 1° giugno.



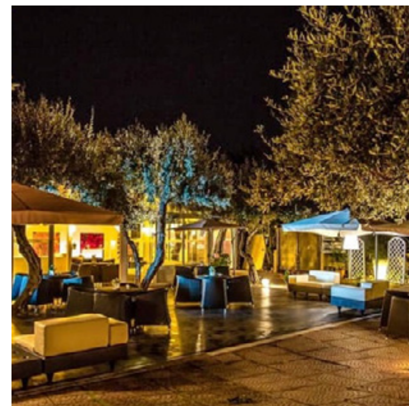
Più vicina è invece la riapertura di Idylio by Apreda, ristorante del The Pantheon Iconic Rome Hotel. L'executive chef **Francesco Apreda**, che dopo solo sei mesi dall'inaugurazione ha riconquistato una stella, racconta: «Pensiamo di riaprire a giugno, ma solo il ristorante sulla terrazza».

Slitta di pochi giorni, al 21 maggio, l'apertura de Il Tuo Vissani, il nuovissimo locale dello chef di Baschi (Tr), a un passo da Piazza Navona. Subito dopo, il 25, sarà la volta de Il Marchese, l'Osteria Mercato Liquori di Via di Ripetta 162. Stessa data per il Moma di via San Basilio. cod 67556

SICILIA



A Palermo l'apertura di ristoranti e pizzerie non si è ancora normalizzata. **Mariella Glorioso** proprietaria dello storio Charleston: «Il nostro ristorante è in una bella e grande villa con ampi spazi anche all'aperto, ma ho 20 dipendenti in cassa integrazione; appena riapro, anche se con personale ridotto, le spese crescono e siccome il mio menu non è economico rischio di avere solo 2 o 3 tavoli. Ma non posso svilire la nostra reputazione riducendo i prezzi».



Il ristorante pizzeria **Villa Costanza** apre per il 22. Il contitolare Marco Durastanti: «Il breve ritardo nella ria-

pertura è dovuto alla formazione che abbiamo effettuato al personale e alla sanificazione. Stiamo dando grandissima attenzione alla zona di spiatto che è quella più delicata, i nostri camerieri a ogni consegna disinfetteranno le mani, modalità più sicura dei guanti».

Anche Andrea Graziano, patron di Fud a Milano, Catania e Palermo, è in ritardo: «A causa degli acquisti di sanificanti, mascherine, guanti, formazione del personale, e della poca chiarezza sul comportamento burocratico per i prenotati e i nuclei conviventi, aprirò a fine mese».



Antonio Cottone, presidente Fipe Palermo e titolare della più nota pizzeria della città La Braciera, dei suoi 2 locali ha aperto quello più grande a Villa Lampedusa. «Siamo partiti con personale ridotto lunedì 18, già martedì le presenze sono state 78 e per il fine settimana siamo già ad 80 prenotazioni per cui sicuramente avremo il tutto esaurito».



Il pessimismo è espresso da **Vincenzo Pinto**, socio Euro-Toques e chef patron di A Cuncuma, in centro. «Nonostante la gestione familiare sono scoraggiato, noi lavoravamo essenzialmente con i turisti, il nostro locale è piccolo e non ha tavoli esterni. Non apro, addirittura pensiamo di chiudere l'attività e di andare magari all'estero». cod 67607

PIEMONTE

A Torino riapre in collina lo storico ristorante Giudice con una carta ridotta e dehors. Riaprono anche i ristoranti di Eataly Torino Lingotto: Le Cucine del Mercato e Pizza&Cucina. Il ristorante stellato **Casa Vicina presso Eataly** ha riaperto dal 26 maggio.



Sempre il 26 maggio il ristorante Del Cambio. La novità maggiore è rappresentata dal menu, ancor più legato all'offerta di stagione, a quella del giorno, alle migliori materie prime piemontesi e italiane.

Affini Porta Palazzo Riv.2 accoglie gli ospiti il 26 maggio con un dehors di oltre 100 metri quadri. Disponibili menù digitali e ai tavoli i clienti possono usufruire di un QRcode dove poter visionare l'intera offerta del locale. Affini San Salvario Riv.1 apre il 1° giugno con un dehors più ampio.



Primo giugno anche per **Marco Sacco**. Lo chef due stelle Michelin riapre entrambi i ristoranti: Piccolo Lago, sulle rive del lago di Mergozzo a Verbania, e Piano35, in cima al grattacielo Intesa Sanpaolo a Torino. Un nuovo concetto di bistrot viene introdotto al Piccolo Lago. Aperto sin dalle 10 del mattino, il giardino vuole essere il luogo ideale dove rilassarsi e pranzare in mezzo alla natura. Il cliente può scegliere tra cinque box: quattro salati e uno dolce. Alla sera il Piccolo Lago torna classico dando la possibilità di poter scegliere tra i menu "Storico" e "Innovativo".

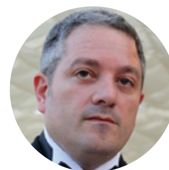
A Torino, Piano35 apre inizialmente la sera mantenendo i suoi 60 coperti: molti tavoli vengono distribuiti lungo il perimetro della serra bioclimatica.

Si passa al 3 giugno per la riapertura dei due stellati **Magorabin** e Spazio7, questo all'interno della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. cod 67615





Marco Reitano
Presidente Noi di Sala



Ripartire con ottimismo Non dimentichiamoci di sorridere

Il cliente è l'attore più importante della ristorazione, non mi stancherò mai di ricordarlo. Il cliente va accudito, coccolato, fidelizzato. Gioisce dei nostri entusiasmi, delle novità che gli proponiamo, dell'opportunità di vivere di volta in volta un'esperienza indimenticabile. Già, "l'esperienza" di un bel pranzo è tutto: se siamo popolari o se lo diventeremo dipenderà dalla qualità dei prodotti offerti e dei momenti passati con noi, e che dobbiamo essere in grado di rinnovare visita dopo visita.

Da sempre al ristorante tra i fattori che fanno la differenza ci sono le persone: il cliente si affeziona se si sente accolto come a casa. Affrontiamo il presente con coraggio e guardiamo al futuro con ottimismo

La fidelizzazione è alla base del successo nel commercio, e questo richiede a noi operatori sacrifici e investimento di tempo con gli ospiti. Dobbiamo fare in modo che i nostri clienti abbiano voglia di tornare, sempre. Si torna nei ristoranti perché si mangia bene e perché il personale è cordiale e accogliente. Tutte le altre scelte arricchiranno il nostro locale, sì, ma in realtà avranno poco valore in assenza del "fattore umano". Incontrare nuovamente il cameriere preferito e il suo sorriso, o il cuoco e i suoi piatti, è l'unico vero motivo per cui il cliente "sceglierà" di nuovo le nostre sale.

Nei momenti di difficoltà meglio sempre mostrare coraggio che piangersi addosso. Chi è responsabile di un ristorante è sotto i riflettori dell'opinione pubblica e sotto lo sguardo attento della stampa, ma non è un attore: il suo ruolo è quello del regista. Deve valorizzare il suo palcoscenico, i suoi clienti. Sì, c'è una crisi in atto, ci sono problematiche da affrontare, ma non soffermiamoci ad enfatizzare troppo argomenti che seppur pratici hanno poco a che fare con le reali necessità del nostro pubblico. Ora che la quarantena è finita i clienti hanno voglia di evadere, di tornare a cena nel loro ristorante preferito, teniamoli - per così dire - stretti a noi, valorizziamo il loro entusiasmo, non allontaniamoli. Dobbiamo mostrarci sempre professionali e ottimisti, continuando a coltivare la passione per il nostro mestiere, divulgando la voglia di accogliere di nuovo i nostri ospiti, ancora una volta col sorriso.

Concludo invitando tutti i colleghi professionisti del settore a sacrificarsi un po' di più cercando di dare il buon esempio, cercando di tramandare e insegnare le faticose fondamenta della sala.

Marco Reitano

Per i tuoi commenti
cerca il codice **67255** su **www.italiaatavola.net**



RED&GO

MEDAGLIA D'ARGENTO
CATEGORIA RED ALE
(IRISH RED ALE)
BRUSSELS BEER
CHALLENGE 2019

AMBRANERA

MEDAGLIA D'ORO
CATEGORIA STOUT/PORTER
(OATMEAL STOUT)
BRUSSELS BEER
CHALLENGE 2019

MEDAGLIA DI BRONZO
CATEGORIA 41 (STOUT)
EUROPEAN BEER STAR 2019

2ª CLASSIFICATA
CATEGORIA 19 (STOUT)
ASSOCIAZIONE UNIONBIRRAI
BIRRA DELL'ANNO 2018

PILS²

CERTIFICATO D'ECCELLENZA
CATEGORIA LAGER
(GERMAN-STYLE PILSNER)
BRUSSELS BEER
CHALLENGE 2019

3ª CLASSIFICATA
CATEGORIA 1 (GERMAN AND
BOHEMIAN PILSNER)
ASSOCIAZIONE UNIONBIRRAI
BIRRA DELL'ANNO 2019

SIDE B

MEDAGLIA D'ARGENTO
CATEGORIA 29
(BELGIAN WHEAT BEER)
EUROPEAN BEER STAR 2018

LE BIRRE DI OTUS VINCONO MEDAGLIE IN ITALIA E NEL MONDO

Abbiamo sottoposto le nostre birre alla valutazione di giurie importanti. I successi ci stimolano a proseguire nella creazione di prodotti che uniscano carattere artigianale e capacità di soddisfare il gusto di un pubblico ampio.

BIRRIFICIO OTUS Via Rumi, 7 24068 Seriate (Bergamo) Italia - birrificiootus.com

OTUS
BIRRIFICIO



Valerio Beltrami
Presidente Amira



Dopo ogni tempesta, il sereno L'Horeca si riprenderà

La psicosi generata dall'arrivo e dalla diffusione del coronavirus e soprattutto la chiusura totale del settore alberghiero (hotel, ristoranti, bar, caffetterie, ecc.) mi porta a ricordare il lontano 1973: mi trovavo a Napoli quando scoppiò il colera, anche se son passati ben 47 anni il ricordo nella mia mente resta indelebile. Si usciva con la mascherina e con il disinfettante in tasca, si evitava di prendere i mezzi di trasporto... Ecco, oggi sto rivivendo quel momento, ma se allora ero poco più che un ragazzo e non mi resi conto della gravità, oggi nella mia mente sorgono tante paure e domande.

A lungo abbiamo atteso che le nostre attività potessero riaprire, ma ci siamo accorti che non è tutto così semplice. Il lockdown ha comportato sacrifici e investimenti che non tutti sono riusciti a sostenere

Sarebbe bello svegliarci domani mattina e sentire su tutte le tv, i giornali radio e i quotidiani che il virus è stato sconfitto e si è trovato il vaccino. Purtroppo non sarà così, ci vorrà ancora del tempo (speriamo poco). Come tanti colleghi mi pongo tante domande: ora che abbiamo riaperto riusciremo a far tornare i clienti nei nostri locali? Non possiamo dimenticare che i clienti sono lo scopo del nostro lavoro e senza di loro il nostro lavoro è inutile. Dobbiamo trovare tutte le formule necessarie per poter garantire la sicurezza in primis a noi e al nostro personale e poi alla clientela.

A lungo abbiamo atteso che le nostre attività potessero riaprire. Ma ci siamo accorti che non è tutto così semplice: il distanziamento obbligatorio tra i tavoli ha comportato una riduzione della capienza del nostro locale anche del 50%; dobbiamo provvedere ad incaricare una persona di fare accoglienza prima di far entrare i clienti nel locale e con il termine accoglienza intendo rilevare la temperatura corporea; dovremo essere sempre provvisti di mascherine e controllare che il comportamento dei clienti non violi le norme di sicurezza.

Queste sono solo alcune delle questioni su cui discuto insieme ai soci di Amira. La mia paura è che molti locali non riescano a risollevarsi e presto siano obbligati a chiudere dopo tanti anni di sacrifici. Questi pensieri mi danno tanta tristezza, però una cosa mi fa sorridere e pensare positivo: la nostra Italia, il nostro territorio, la nostra storia, le nostre città, la nostra gastronomia, i nostri vini, ma soprattutto noi italiani sappiamo rimboccarci le maniche e con la nostra professionalità torneremo più forti di prima. Sì, perché dopo ogni tempesta torna il sereno.

Per i tuoi commenti cerca il codice **67100** su **www.italiaatavola.net**



Franco Costa racconta le nuove interpretazioni dell'accoglienza, moduli che non si esauriranno con il ritorno alla normalità. Un work in progress che propone soluzioni rivoluzionarie

LOCALI PUBBLICI, I NUOVI FORMAT

COSTA GROUP PROGETTA IL FUTURO

di ***Gabriele Ancona***

Costa Group è sinonimo di arredo e progettazione di locali pubblici nell'ambito del food entertainment. Un brand autorevole a livello internazionale, che ha al suo attivo realizzazioni di grande impatto. Dagli inizi degli anni '80, oltre 5.000 allestimenti.

«Per quasi tre mesi la pandemia ci ha bloccato - spiega il presidente **Franco Costa** - abbiamo 18 locali pronti da consegnare, come due sedi Eataly all'estero, ma ancora non ci possiamo muovere. E allora ci siamo messi a pensare, a immaginare un dopo Covid-19». E quando il vulcanico imprenditore di La Spezia elabora un progetto lo sa fare, d'abitudine, in grande. Un riposo forzato per trovare soluzioni innovative per quello che sarà il rinnovato consumo fuori casa. «Ho coinvolto amici e imprenditori con cui ho lavorato negli ultimi 40 anni per fare squadra e proporre al mercato nuove interpretazioni dell'accoglienza», racconta.

Sono state individuate tre macro aree di intervento: locali pubblici dai 30 agli 80 metri quadri, ristorazione e spazi di ristorazione collettiva dai 100 ai 250 metri quadri e gli hotel.

Un brain storming allargato che ha varcato un confine inedito di opportunità. «Ecco allora - sottolinea Franco Costa - l'elaborazione di Sanitunnel, un tunnel che oltre alla sanificazione delle persone e delle cose misura la temperatura corporea e verifica se la persona è munita di mascherina e guanti o la cassa automatica per la gestione del menu e del pagamento, così come il procedimento di conservazione a caldo e a freddo tramite tecnologia finalizzata alla riduzione dei tempi di attesa conservando intatta per molte ore la qualità organolettica e il sapore dei prodotti. Il che si-


Franco Costa

gnifica fino a 200 porzioni sempre pronte e sempre calde. Molto interessante anche il forno con tre funzioni in una: microonde, convezione, conduzione. Di dimensioni molto contenute, riduce i tempi di cottura e rinvenimento garantendo la qualità».

Franco Costa ha esplorato anche il mondo del packaging, «al quale si presenta un'opportunità unica di sviluppo realizzando prodotti ecosostenibili sia per il consumo in loco sia per il delivery».

In divenire la produzione di mobili di servizio, stivaggio bicchieri e posate con sistema sterilizzante. Il mondo dell'accoglienza cambierà e si svilupperanno nuove formule. «Una soluzione funzionale - interviene Costa - potrebbe essere quella di dar vita a food court all'aperto. In quante piazze italiane vi sono affiancati bar, pasticcerie e gelaterie. I Comuni dovrebbero dare la possibilità mettere i tavoli per dar vita a un grande dehors. Bisogna recuperare gli spazi, che nel nostro Paese sono spesso circondati da tanta arte, che verrebbe ulteriormente valorizzata in modo lieve e giocoso».

In quest'ottica di rinnovamento, uno scenario importante sarà rappresentato proprio da un comparto ora in grande sofferenza: gli hotel. In Italia sono percepiti e vissuti raramente come luogo di aggregazione da parte del cliente esterno. Ma tutto può cambiare grazie al valore aggiunto rappresentato dagli spazi. Metrature enormi sottoutilizzate.

«Attualizzando le sale e aprendo le strutture al pubblico, affrontando una tipologia di servizio full time con la garanzia di qualità dell'hotel, riteniamo che possano svolgere un ruolo nuovo estremamente importante, recuperando ampie fasce di mercato e conferendo nuova vitalità e attrattiva alle strutture, offrendo un servizio estremamente originale e qualificato avvalendosi dell'esperienza maturata nel rapporto con la clientela».

In questo contesto diventano un elemento di valore aggiunto anche i separé, elemento oggi sbandierato in lungo e in largo, spesso a vanvera. Vanno immaginati divisori che siano anche elementi di design, da posizionare tra i tavoli, personalizzati e integrati allo stile del locale, con funzioni fonoassorbenti, interattive, o che comunichino arte. Seducenti elementi di arredo.

«Obiettivo di questo work in progress - precisa Franco Costa - è la realizzazione di locali "tipo" che presenteremo tra giugno e agosto in Italia nell'ambito di diversi importanti eventi. Palcoscenici per mettere in primo piano una nuova formula firmata Costa Group. Un progetto che guarda agli anni futuri e che non si esaurirà con il ritorno alla normalità». cod 67089

Per informazioni:
www.costagroup.net



PIZBURG A NOVATE

PIONIERE NELLA CONSEGNA A DOMICILIO

I LOCALI DEL CUORE CIRIO 1856 Alta Cucina

di ***Gabriele Ancona***



«Siamo stati dei pionieri della consegna a domicilio e il virus non ci ha trovati impreparati». **Ivan Marchese**, 49 anni, guida dal 2000 a Novate Milanese (Mi) "PizBurg", locale che propone pizze, hamburger e stuzzicheria da acquolina in bocca come alette di pollo piccanti e onion rings (anelli di cipolla). Una formula che per anni si è consolidata su un andamento equilibrato tra consumo ai tavoli, asporto e delivery.

Poi è arrivato il Covid-19 che ha sparigliato le carte. Ma forte della sua esperienza Ivan non si è dato per vinto. «Abbiamo tenuto chiuso il locale dal 9 al 31 marzo - racconta - poi abbiamo fatto di necessità virtù. Certo, abbiamo perso il 70% del giro d'affari, ma con il 30% della consegna a domicilio non ci siamo fatti aggredire dai debiti. E poi ora si apre anche la stagione dell'asporto».

Una formula interpretata da anni da Ivan Marchese, che ora lo trova avvantaggiato. In menu pizza, pinsa romana e hamburger. La selezione delle materie prime un punto di forza del locale

La possibilità di scelta è quella proposta dal menu completo. Oltre all'offerta stuzzicheria (che, tra le altre ricette, prevede anche nuggets di verdure, stick di speck e provola in pastella, fiori di zucca ripieni di ricotta e provola), hamburger e pizze fanno davvero la voce grossa. Hamburger di Chianina, di pollo, di manzo, più di 20 ricette tra cui anche una vegetariana e il Picabronte Gourmet (Angus, guanciale di Amatrice croccante, pistacchio di Bronte, Provolone Valpadana, insalata misticanza, salsa spicy Red Bell Pepper). Una ricetta premiata alla Burger Battle di Rimini nel 2018.

Doppio impasto in pizzeria: classico per le pizze e con farina di riso, soia e frumento per la pinsa romana, declinata in sei proposte. Diciotto le pizze, un interessante ventaglio che accoglie tradizione e fantasia. Da segnalare "Dietadomani" che prevede pomodoro, mozzarella, salame piccante, porcini, gorgonzola, peperoni e lardo di Colonnata, e "Caprese al Club" a base di mozzarelline fior di latte, pomodori, crudo di Parma e rucola. Da palati forti la pinsa romana "Cantabrica": base focaccia, pomodorini secchi Pachino, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico.

«Mi piace ricercare le materie prime ed effettuo una selezione severa - spiega Ivan Marchese - per questo per il pomodoro mi sono rivolto a Cirio Alta Cucina, di cui utilizzo Cuor di Pomodoro e La Polparicca. Le differenze rispetto a prima non solo si sentono al palato, ma si vedono: il colore, la consistenza, una polpa intensa, cremosa e generosa. Prodotti morbidi e invitanti che si esaltano sulla pizza».

PizBurg effettua consegna a domicilio e asporto a pranzo e a cena. «Per il delivery - sottolinea Ivan - ci presentiamo con mascherina e guanti. Quando il cliente scende per il ritiro trova la confezione su uno sgabellino. Il pagamento è elettronico». E con l'inizio della Fase 2, il locale ha già adottato tutte le misure necessarie: distanza tra i tavoli (da 60 a 40 coperti) e tra i dipendenti, ognuno con una sua zona, e protezioni di rigore. «Stiamo pensando anche di aggiungere una visiera trasparente», per i clienti più ansiosi. Questa si chiama politica di servizio.

cod 67428

PizBurg
via Baranzate 1 - 20026 Novate Milanese (Mi) - Tel 02 38209131
www.pizburg.it
www.cirioaltacucina.it

TRATTAMENTI DI BELLEZZA AL VINO ALL'HOTEL MUCHELE





di ***Lucia Siliprandi***

Il viaggio è uno dei piaceri a cui è difficile rinunciare, ce ne siamo resi conto soprattutto nei mesi di isolamento domestico. L'Hotel Muchele di Postal vicino a Merano a partire dal 19 giugno promette un piacevole soggiorno in piena e sicura libertà. Nell'Anna Spa i massaggi e i trattamenti avverranno nella massima sicurezza con la mascherina indossata sia dall'operatrice sia dal cliente. Il Trattavino sfrutta le virtù benefiche del vino e di altri prodotti naturali ottenuti dai vigneti di famiglia. L'olio di semi d'uva rende la pelle elastica mentre i polifenoli del vino contrastano l'invecchiamento della pelle. Per combattere gli inestetismi della cellulite, la caffeina è certamente un valido alleato e il trattamento Miracolo Kuntrawant ne è la prova. Drena i liquidi in eccesso, migliora la circolazione e rende la pelle morbida ed elastica. Schiena intensa, una particolare forma di massaggio praticata con gli avambracci e con la coppetta, favorisce invece la piena mobilità della colonna vertebrale e del capo. cod 67606

Hotel Muchele
via Maier 1 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 291135
www.muchele.com



ROMA EAT&DRINK

LIVELLO 1, I SAPORI DEL MARE «IL FUTURO? UNA SFIDA»



di ***Mariella Morosi***

Da "Livello 1" i romani, sognando le spiagge, torneranno ad apprezzare il pescato più fresco dei nostri mari, dagli assortimenti di crudi e di crostacei alle interpretazioni dello chef Mirko Di Mattia. È con la speranza di una ripresa, ma anche con apprensione, che **Emilia Branciani**, titolare con Claudio Montingelli di questo ristorante con annessa pescheria, ha iniziato a riaccogliere una clientela competente e fedele dopo la forzata chiusura. «È stata dura - dice Emilia - perché le spese sono state tante: gli affitti, le utenze, le scadenze fiscali, gli impegni con i fornitori, e non c'è stato da parte del governo il supporto che ci aspettavamo. E poi ne ha sofferto il personale in cassa integrazione, per di più ancora teorica perché l'iter burocratico rallenta i pagamenti. Difficile, inoltre, prevedere se la gente vorrà tornare al ristorante come prima, con la serenità giusta per un rilassante momento dedicato al gusto e alla convivialità».

Fortunatamente uno spiraglio di attività c'è stato durante il lockdown, con la vendita del pesce fresco nell'attigua Pescatoria con cucina, rifornita ogni giorno dalle aste di Anzio e Gaeta. Anche il delivery ha consentito una parziale continuità, ma la gestione di un ristorante gourmet è complessa e il rischio forte è quello di trovarsi da soli ad affrontarlo.

Timori e progetti convivono in questa fase di riapertura. Nel locale, bianco e pieno di luce, elegante ma nello stesso tempo informale, si sono trovate soluzioni ottimali per rispettare il distanziamento e la sicurezza, mentre nella cucina a vista lo chef ha adeguato il menu alla stagionalità del mare e della terra. Uno dei punti di forza di Livello 1 sono i crudi: crostacei, ostriche, carpacci e tartare. È tutto in bella vista sul bancone, da scegliere e da affidare alla cottura: al forno, al vapore, alla piastra o con ricette del giorno. Eleganza e leggerezza coniugate a gusto e cura del dettaglio sono le linee su cui si muove Mirko Di Mattia, nella naturale evoluzione della tradizione. cod 67298

Ristorante Livello 1
via Duccio di Buoninsegna 25
00142 Roma - Tel 06 5033999
www.ristorantelivello1.it

HOTEL ALLE ALPI DA GIUGNO PORTE APERTE AI VACANZIERI



di ***Leonardo Felician***

Riapre a giugno per la stagione estiva e ha festeggiato da poco 50 anni di hotellerie Fridolino Bernardi, originario di Colle Santa Lucia nell'alto bellunese, che dopo numerose esperienze gestisce oggi l'albergo Alle Alpi di Alleghe, in posizione privilegiata nella pittoresca piazza della chiesa. L'hotel tre stelle è a pochi passi da tutti i servizi e dagli impianti di risalita del comprensorio del Civetta, una delle zone sciistiche comprese in inverno nel circuito Dolomiti Superski, 1.200 km di piste in tutte le Dolomiti e zone limitrofe del Trentino-Alto Adige e del Veneto fruibili con un solo skipass.
Cortesia, professionalità e attenzione ai dettagli si coniugano in questo piccolo albergo di 30 camere su tre piani a quell'atmosfera familiare che è tipica delle Dolomiti e ancor più delle genti ladine: ci si trova qui nel Livinallongo, in lingua locale Fodom, la più meridionale delle vallate ladine e la più aperta alle influenze venete, in un ambiente circondato dal lago che insieme al monte Civetta incanta per i suoi scenari e panorami. cod 67596

Hotel Alle Alpi Beauty e Relax
Piazza J.F. Kennedy 26 - 32022 Alleghe (Bl) - Tel 0437 523310
www.allealpihotel.com





NAPOLI EAT&DRINK

LE TRE ARCATE, DA 30 ANNI OTTIMA CUCINA DI TERRITORIO

di ***Vincenzo D'Antonio***

Le Tre Arcate da ben 30 anni è erogazione quotidiana di alta qualità, è ottima pizzeria e ottimo ristorante. Al piano d'ingresso il banco di gastronomia, il forno della pizzeria e i tavoli ad accogliere la clientela. E poi su, una rampa di scale e si giunge nel tempio realizzato con passione e competenza da Alessandro Russo, seconda generazione. Starter dell'impresa il prode papà Luciano, pasticcere valente ancora in piena attività (per la gioia della clientela). A guidare la valente brigata di cucina il talentuoso chef Salvatore Accietto.
Alessandro ha avuto il coraggio e la lungimiranza di impostare tempestivamente il suo locale secondo l'emergente modello che sortisce dai disastri cagionati dal coronavirus. La cucina e la pizzeria cominciano ad attrezzarsi valevolmente onde divenire centri di produzione al servizio non di un'unica foce di servizio, la sala, bensì anche del take-out e della delivery. La delivery, nello specifico, obbedisce alle recenti, rigorose prescrizioni ed è comunicata ed attuata in sintonia con il nuovo scenario di mercato e le nuove aspettative di una crescente clientela. Package a norma, prenotazioni da web e/o da smartphone, pagamenti contactless, così come senza contatto e con tutte le obbligatorie cautele avviene la consegna da parte del rider.
Ciò detto, attingiamo a ricordi recenti, risalenti a qualche giorno antecedente il lockdown, per raccontare di una cena memorabile. Si comincia più che bene! Ottimo l'antipasto: gamberone rosso con polpa di melanzana affumicata, rosso d'uovo a bassa temperatura e lamelle di tartufo nero. L'appassionata descrizione dei primi, così come Alessandro sa garbatamente porgere, ci induce a duplice scelta: linguine con cozze, peperoncini verdi e pecorino; a seguire: gnocchetti cozze e limone. Tutto va benissimo e così è anche per il secondo: tonno scottato su misticanza alla colatura di alici di Cetara. Alessandro viene a raccontarci le sue dolci proposte, tra cui un piccolo capolavoro di papà Luciano: la millefoglie scomposta. cod 67286

Le Tre Arcate
Piazza Cota 9/10 - 80063 Piano di Sorrento (Na) - Tel 081 5321849
www.letrearcate.com

TORINO EAT&DRINK

DA DOLLÌ CENE E HAPPY HOUR CON CUCINA PIEMONTESE

di ***Piera Genta***

Per "Dollì - Cucina al Centro", un locale fatto e pensato da donne in centro di Torino nel quartiere San Salvario, poco è cambiato. Donatella Montobbio ("Dolla" per gli amici) e Lidia Romeo, le due protagoniste, si sono conosciute nelle aule della Città del Gusto dopo aver lasciato alle spalle una vita professionale in altri settori. Da settembre gestiscono insieme il ristorante, una in cucina, l'altra in sala.
Dopo il periodo di lockdown sono diminuiti i tavoli, rimasti l'asporto e il delivery, si è aggiunta la formula Dollì-hour, versione small e large, a partire dalle 18. Menu della cena ispirato alla tradizione piemontese. Un invito alla condivisione l'antipasto MI&TI, una selezione di sette piccoli assaggi di antipasti. Per gli indecisi, sul menu ogni piatto è accompagnato dal suggerimento del sommelier. I prezzi sono rimasti invariati. cod 67627

Ristorante Dollì - Cucina al Centro
via Ormea 6/C - 10125 Torino
Tel 349 5161852
www.dolli.it





MILANO EAT&DRINK

GONG ORIENTAL ATTITUDE PUNTA SUL SERVIZIO DELIVERY

di ***Gabriele Ancona***

Il ristorante Gong Oriental Attitude in Corso Concordia 8 a Milano, in zona Risorgimento-Tricolore, per far fronte alle restrizioni del periodo di lockdown sta operando con il servizio di consegna a domicilio disponibile sia a pranzo che a cena (dalle 12.00 alle 14.30 per il pranzo e dalle 18.30 alle 22.30 per la cena), con consegne effettuate nel raggio di circa 8 km dal ristorante. Si può richiedere il servizio dal sito web oppure telefonando al numero 02 76023873.
«Avevamo un grande desiderio di poter ripartire e di non perdere il rapporto con i clienti costruito nel tempo», dichiara la titolare Giulia Liu. «In questi mesi non siamo stati fermi ma abbiamo lavorato in team, seppur a distanza, per organizzare un servizio a domicilio che fosse sicuro e, al tempo stesso, potesse garantire al cliente una bella esperienza gastronomica a casa propria».
Per il servizio di delivery, Gong ha puntato su alcuni grandi classici, senza dimenticare alcune proposte più creative. «Abbiamo pensato a un menu ampio che potesse rispecchiare nel modo più completo possibile la proposta alla carta del ristorante», spiega Giulia Liu. «A quanto pare i piatti più desiderati sono i crudi di pesce e quindi proporremo, anche a domicilio, l'Hamachi, ricciola del Pacifico affumicata, con salsa sumiso, wasabi, pepe rosa e insalata crescione. Arriverà a domicilio anche la nostra Ceviche di spigola all'asiatica, spigola marinata con soia, kabosu, battuta di cipolla rossa allo yuzu e peperoncino jalapeno, che regala un gusto particolare tra l'acido e il piccante, e la Tartare exotic, una tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con salsa al mango e shiso, in equilibrio tra dolcezza e sapidità». Naturalmente non possono mancare nel menu a domicilio i dim sum, piccoli ravioli ripieni preparati minuziosamente a mano e cotti a vapore.
La consegna a domicilio avviene attraverso autisti selezionati, perfettamente protetti con mascherine e guanti, per garantire un controllo completo del percorso di ogni piatto dalla cucina fino al domicilio del cliente. cod 67118

Ristorante Gong Oriental Attitude
Corso Concordia 8 - 20129 Milano
Tel 02 76023873
www.gongmilano.it



Ezio Indiani

Presidente European Hotel Managers Association



Viaggi e hotel ancora fermi Il governo ci deve aiutare



Con 3,4 milioni di occupati, pari al 14,7% del totale nazionale, l'Hospitality dovrebbe essere al primo posto fra i settori da aiutare. Il crollo del nostro comparto significherebbe un crollo per tutta l'Italia

Un aspetto cruciale della ripresa delle attività legate all'ospitalità, del quale non si parla a sufficienza, è capire quando riprenderanno a funzionare a pieno regime le linee aeree senza dover mettere in quarantena i viaggiatori in arrivo in Italia. Buona parte degli alberghi aprirà tra giugno e luglio, alcuni direttamente a settembre, ma anche per queste aperture ritardate è indispensabile che si risolva il problema di come far viaggiare le persone. Se non si risolvono i problemi dei voli la stagione 2020 sarà di fatto finita prima ancora di iniziare. L'interesse di tutti noi è sicuramente quello di mettere la salute delle persone al primo posto, ma il perdurare di queste condizioni di vita e blocco delle attività potrebbe creare dei danni irreparabili alle persone e alle aziende.

Il comparto Hospitality, oltre a generare il 13% del Pil, impiega anche 3,4 milioni di persone che rappresentano il 14,7% degli occupati in Italia. Siamo inoltre il volano del business di boutique, negozi di tutti i tipi, ristoranti e bar esterni agli alberghi, taxi, servizi auto con e senza autisti, compagnie aeree, treni, pullman, ecc. Il governo dovrebbe mettere il mondo alberghiero e dell'ospitalità al primo posto come comparto da aiutare per superare questa tremenda prova.

Il governo, le regioni e l'ISS devono creare un gruppo di lavoro di tecnici del nostro settore per affrontare questa situazione in modo più pragmatico e dare uno spiraglio di futuro alle nostre aziende. Il crollo del nostro comparto significherebbe un crollo per tutta l'Italia.

Questa situazione è quella che si definisce "cigno nero", ovvero una crisi imprevedibile, di estrema rilevanza perché di fatto a livello globale modifica la normalità sino ad oggi vissuta creando dei danni economici enormi a livello planetario. La capacità di dialogare con i nostri clienti con una mentalità più flessibile, offrire più alternative e non richiedere impegni a lungo termine potranno essere alla base del nostro rilancio. Nel frattempo cerchiamo di non perdere la testa e continuiamo, dove possibile, ad investire sul nostro personale perché resta sempre il nostro valore aziendale più importate. Speriamo intanto che alle aziende arrivi un'immediata iniezione di liquidità, una parte della quale anche a fondo perduto. La rapidità degli interventi definirà il numero di aziende che supereranno la crisi senza dover chiudere per sempre.

Per i tuoi commenti cerca il codice **67384** su **www.italiaatavola.net**

NUMERO CHIUSO E TICKET D'INGRESSO COSÌ CAMBIANO LE SPIAGGE

di ***Sergio Cotti***

Ombrelloni distanziati, divieto di giochi da spiaggia, più spazio anche in mezzo alle onde, tra un bagnante e l'altro. Lo tsunami Covid-19 ha investito anche le spiagge italiane e già fioccano gli esempi di quelle libere che vedranno contingentati gli ingressi.

L'accesso a numero chiuso per alcuni arenili non è una novità, soprattutto in alcune località della Sardegna, e non riguarda solo gli stabilimenti balnari: l'anno scorso furono limitate, per esempio, le presenze a Punta Molentis, uno dei lidi di Villasimius (Ca), tra i più belli e fragili di tutta l'isola. Quest'anno le norme da seguire per evitare assembramenti e rischi di contagio da Covid-19 stanno portando a questa scelta un numero ancor più elevato di amministrazioni comunali non soltanto in Sardegna, ma anche in Liguria, in Romagna e in altre regioni. A volte si tratta di lidi "preziosi" da salvaguardare, altre volte c'è solo la necessità di applicare nuove norme per evitare assembramenti. In molti casi, pur restando sostanzialmente "libere", alle spiagge in questione vengono applicate delle tariffe d'ingresso (obbligatorie o facoltative) come contributo al loro mantenimento.

Tuerredda

In Sardegna l'estate che arriva sarà la prima in cui saranno limitati gli accessi alla spiaggia di Tuerredda, una delle perle del Sud Sardegna: non più di 1.100 persone al giorno, con controlli affidati a personale dei servizi turistici del comune di Teulada, in provincia di Cagliari. Un'operazione di tutela, quella dell'amministrazione comunale sarda, che va oltre il numero chiuso: da fine giugno a settembre la spiaggia di Tuerredda sarà anche plastic e smoke free: non si potrà fumare, né portare plastica monouso (pratiche abolite in tanti stabilimenti fin dall'anno scorso). Per gli irriducibili della sigaretta saranno previsti appositi angoli per fumare, mentre sarà limitata anche la presenza dei venditori ambulanti.

Per calcolare il numero delle persone presenti, il Comune utilizzerà un'app e, attraverso il proprio sito e sui cartelli luminosi presenti sulla strada, avvertirà gli automobilisti della presen-

za di posti a disposizione. E per il mantenimento del lido è previsto anche un contributo facoltativo di 1 euro a persona. «La spiaggia resta libera, ma chi vorrà aiutarci a sostenere i costi di gestione potrà farlo versando una cifra simbolica - ha detto il sindaco di Teulada, **Daniele Serra** - da quanto raccoglieremo misureremo il grado di sensibilità dei frequentatori di Tuerredda, ai quali distribuiremo anche un questionario di gradimento. Ciò che raccoglieremo alimenterà un apposito capitolo di bilancio che reinvestiremo per iniziative nelle spiagge di Teulada».

Stintino

Un'iniziativa simile la stava pensando anche il Comune di Stintino (Ss) per la spiaggia della Pelosa ancora prima dell'esplosione dell'epidemia di coronavirus in Italia. Già a febbraio, infatti, il Comune studiava misure per limitare l'accesso a 1.500 persone, introducendo allo stesso tempo anche un ticket d'ingresso di 3,50 euro.

Chia

Biglietto d'ingresso fissato a 1 euro, varchi per gli accessi e posti asciugamano delimitati. Sono queste le contromisure alla diffusione del coronavirus pensate a Domus de Maria, comune del Sud Sardegna dove sorgono le bellissime spiagge di Chia. Il Comune, si legge nella delibera della giunta, «nonostante le numerose ed insuperabili problematiche, intende garantire l'apertura delle spiagge libere, in completa sicurezza e in ossequio alle norme sul distanziamento sociale, senza far ricadere i costi sulle spalle dei contribuenti di Domus de Maria e degli operatori economici del settore». In tutto il litorale l'accesso in spiaggia sarà a numero programmato e, per garantire i costi di pulizia, i bagnanti dovranno pagare 1 euro.

Genova

Numero chiuso e verifica delle presenze via app anche per le spiagge libere genovesi. Ad annunciarlo, il consigliere comunale delegato alla Protezione civile **Sergio Gambino**, che ha assicurato: «L'ingresso resterà gratuito ma, in vista dell'inizio della stagione balneare, ci stiamo organizzando per regolamentare gli accessi. Suddivideremo le spiagge in lotti di 10 mq, secondo le linee guida. Al centro di ogni lotto verrà sistemato un palo con un numero da consegnare a chi arriva, fino ad esaurimento».

L'emergenza covid-19 impone ai Comuni di adeguare le norme. Primi esempi in Sardegna, dove sorgono tanti lidi da tutelare. Ma si stanno attrezzando anche Genova e Riccione

Riccione

La stagione balneare al via sarà all'insegna delle novità anche sulla Riviera Romagnola. Il sindaco di Riccione **Renata Tosi** ha annunciato che è al vaglio del Comune la possibilità di «contingentare gli ingressi in spiaggia, magari con tanto di prenotazione. Sarà una vacanza diversa - ha detto - più attenta e responsabile, ma sarà sempre una vacanza».

Bibione

Dal 30 maggio a Bibione (Ve) apre la nuova spiaggia in formato maxi con ombrelloni che offrono fino a 64 mq di libertà e prezzi che non subiranno aumenti: una giornata nel mese di giugno avrà un costo che va da 17,50 a 20,50 euro. Prezzi invariati anche per chi soggiorna nella località, perché l'ombrellone è da sempre compreso nella tariffa delle strutture ricettive convenzionate. I turisti avranno a disposizione tre tipologie di "posto al sole": quello fronte mare, con uno spazio di 16 mq; a mano a mano che si arretra ci sarà quello intermedio di 32 e quindi la versione maxi da 64 mq. Biglietterie, bagni e chioschi spiaggia seguiranno le regole di igienizzazione indicate dai nuovi regolamenti; lettino, sdraio e ombrellone saranno sanificati ogni volta che cambierà l'ospite. Massimo comfort per quanto riguarda pranzi, merende e aperitivi con la possibilità di ordinare via app e ricevere tutto direttamente sotto l'ombrellone. cod 67582







I MAESTRI RACCONTANO...

IL GOCEANO, LUOGO DI RISCOPERTA



di ***Fabio Di Pietro***

5-Hats insieme a Italia a Tavola va alla ricerca delle Maestrie italiane del food & beverage, interagendo con trasformatori, produttori o tecnici del settore, accostandoli e miscelandoli con arte, architettura, cinematografia, teatro, fotografia, pittura e molto altro.

In questo momento di ripartenza dopo i mesi di fermo a causa del Covid-19, il team di 5-Hats ha pensato di evidenziare i valori della Maestria italiana dei produttori e degli artigiani in abbinamento al loro territorio: dal momento che la quarantena dei mesi scorsi e le limitazioni imposte dall'emergenza ci portano a immaginare un nuovo turismo di prossimità, abbiamo scelto di valorizzare i territori meno conosciuti e quindi da riscoprire, dove vivono i Maestri e dai quali proprio loro traggono ispirazione. I Maestri questa volta non solo "raccontano", come recita il titolo della nostra rubrica, ma insegnano anche come ripartire utilizzando il territorio come fonte di nuovi modelli.

Il primo al quale ci siamo rivolti è **Pino Mulas** la cui missione negli ultimi anni, da buon artigiano, è stata quella di raccontare il suo territorio attraverso la sua realtà aziendale, grazie ad Arvisionadu, cantina del Goceàno (regione della Sardegna centro-settentrionale) che ha avuto il merito di riscoprire e riportare in vita vitigni autoctoni ormai quasi estinti.

Cosa significa per lei il termine Maestria?

Il Goceano, la zona dove si trova il nostro vino, è una delle più produttive della Sardegna e anche una delle più antiche. Qui è stato scoperto un vitigno molto raro che presenta difficoltà sia nella coltivazione che nella vinificazione. Se non avessi avuto la follia di inseguire un ideale volendo tramandare un po' quella che è la storia della nostra terra e se non avessi insistito per trasformare le difficoltà in punti di forza, non sarei mai arrivato a creare qualcosa di unico. Con la capacità di avere un sogno e di non fermarsi ad analizzare solo le difficoltà, si possono ottenere grandi cose. Ho voluto creare un vigneto che non fosse solo un terreno produttivo, ma un piccolo grande centro culturale e naturale.

Quale sarà il futuro di questo territorio?

Intanto la creazione di una vera collaborazione nel tessuto del territorio. L'ospitalità e l'im-



presa delle aziende familiari, assieme alla cultura e alla nostra storia, saranno il futuro del Goceano. Queste cose stanno bene insieme perché qui si viene a rivivere l'atmosfera della vacanza d'infanzia che tanto ci manca.

Ha paura di non essere capito dal consumatore?

Ci confrontiamo con la realtà. Non è facile entrare nel mondo del vino. In Sardegna produciamo l'1% del vino nazionale. L'isola ci porta ad essere isolati, basti vedere a Vinitaly come è allestito dispersivamente il nostro padiglione, ciascuno per gli affari suoi e poco valorizzato. Bisogna fare più squadra perché la viticoltura qui è ad alti livelli, ma è del tutto assente una strategia di marketing condivisa. Dovremmo avere poi più supporto dalle imprese del turismo che vengono nell'isola: basti pensare che in aeroporto nelle vetrine i vini esposti sono tutti continentali mentre i nostri sono in un angolo! Se siamo da soli ci sono spese immense e meccanismi intricati per emergere, dobbiamo fare di tutto per consorziarci e proporci come marchio Sardegna, non solo come Goceano.



Pino Mulas

Se dovesse trovare il suo "alter ego" nel mondo dell'artigianato chi sarebbe?

Benetutti (Ss), già luogo di produzione di pane e di dolci tipici, si trova a pochi chilometri da Nule (Ss), che è un centro artigiano di tappeti sardi dipinti a mano. Le donne di Nule rappresentano in pieno la nostra filosofia di tradizione e trasmissione di questi valori. Anche gli intagliatori del legno qui sono notevoli, pensate che ho una porta recuperata dalla casa di mia nonna con tutte le sue decorazioni tipiche di qui: la custodisco come un ricordo prezioso.

Cosa ne pensa dei giovani? È ancora possibile innamorarsi di una vita "artigiana"?

Ce ne sono pochi. I giovani vanno verso la costa dove hanno più facilità di trovare un lavoro nel turismo. Da noi c'è molto il culto della preparazione culturale, ma poi non si produce vero valore. Io credo che il sardo si realizzi meglio quando si confronta con una realtà esterna. Il chiuderci troppo in noi stessi diventa quasi un handicap: la Sardegna non è il centro del mondo, dobbiamo aprirci di più conservando le tradizioni, ma non pensando che esistano solo quelle. In fondo il problema è che non c'è grande comunicazione fra i tradizionalisti e i giovani laureati dalle vedute più aperte, che dovrebbero lavorare in sinergia per dare seguito ai valori di entrambe le parti.

Cosa auspica in un momento critico come questo?

Io sto cercando l'aiuto di esperti, per fare squadra con i produttori. Uniamoci: dobbiamo vedere il consorzio come un'opportunità. Dobbiamo far parlare del territorio sardo raccontandoci al turista e proponendo un grande territorio che vive di collegamenti e relazioni fra i comuni. Non chiudiamoci, condividiamo le nostre ricchezze coinvolgendo i giovani! Solo così faremo parlare la nostra terra. cod 67672



ESTATE 2020

TORNA IN VOGA IL PIC-NIC



di ***Giovanni Berera***

Sarà un'estate green, smart e slow. Questo il mantra che tutti ripetono. Praticamente sarà tutto quello che la montagna italiana è sempre stata, anche quando non parlava ancora inglese. Anche quando non si parlava di distanziamento sociale. Da sempre le vacanze in alta quota profumano di libertà, di pace e di autenticità. Ma quest'anno un po' di più. Gli ultimi difficili mesi hanno riacceso l'interesse di molti nei confronti della montagna. Interesse - in realtà - mai sopito e -anzi - in costante incremento negli ultimi anni, soprattutto per quelle destinazioni che hanno saputo valorizzare la propria identità, facendo emergere il fascino della verità delle proprie tradizioni. Sarà l'estate della montagna più autentica, che non scimmiotta il mare o - ancora peggio - la città. Ritmi distesi, dimensione domestica, contatto con la natura, sport outdoor e cultura locale. Un po' per necessità e un po' per convinzione, le ostriche cederanno il passo ai formaggi di malga e le sciabolate alle passeggiate. E ai picnic, principali candidati a diventare uno dei trend dell'estate 2020, che segnerà il riscatto di questa allegra consuetudine bucolica, spesso ritenuta - superficialmente - naïf. E che, in realtà, vanta origini tutt'altro che popolari, radicate nell'usanza nobiliare di mangiare all'aria aperta durante le battute di caccia. Campioni di picnic furono i Borbone, sovrani di Francia (i cui *déjeuner de chasse* furono immortalati in molti dipinti) e molto prima di loro, Federico II di Svevia, imperatore del Sacro Romano Impero e, soprattutto, inventore - secondo la vulgata - dell'arancino, spuntino perfetto durante la caccia. Nell'Ottocento, età dell'industrializzazione, anche la borghesia scoprì le gioie del picnic, che divenne occasione di fuga dalla città e di nuovo contatto con la natura. E di una convivialità meno sofisticata e più genuina. Tutto ciò di cui avremo più bisogno nella prossima estate.

Se riusciremo a fare le ferie estive dovremo comunque continuare a rispettare alcune buone norme. Ecco che il pranzo al sacco in quota tornerà ad essere diffuso e gli alberghi si stanno attrezzando

L'hanno capito subito in Alta Badia, dove sono pronti al via nuovi progetti che promuovono il distanziamento sociale e la riscoperta della cultura ladina e che permettono di godersi la natura e i grandi spazi della montagna in tutta tranquillità. Tra le novità dell'estate i "Picnic in vetta", nuova declinazione en plein air di "In vetta con gusto", la golosa proposta estiva dell'Alta Badia che unisce la vita all'aria aperta, la natura incontaminata e le tradizioni locali ai piaceri della tavola. Il format dei "Picnic in vetta" è semplice: gli ospiti potranno acquistare presso alcuni rifugi un cestino con i migliori prodotti locali da gustare sui verdissimi prati della valle, nel proprio luogo preferito. Ogni rifugio (per ora hanno aderito Jimmi, I Tablá, Bioch, Las Vegas, Pralongiá e Lee) personalizzerà il cestino, così da offrire ai turisti la possibilità di cambiare ogni giorno prato, panorama e proposta culinaria. Ciliegina sulla torta: una coperta (compresa nel kit) per mettersi comodi e concedersi un lauto pranzo, contemplando il Sas dla Crusc, il Sassongher, il Gruppo del Sella o una delle altre maestose vette dell'Alta Badia.

Lo sanno bene Riccardo Gaspari e

Ludovica Rubbini del SanBrite di Cortina d'Ampezzo (Bl), che organizzano pranzi e cene (strepitosa quella di San Lorenzo!) sui prati, che circondano il loro ristorante e il loro caseificio, il Piccolo Brite, dove sono sempre pronti i cestini con i loro prodotti: pane, affettati, formaggi, yogurt, estratti vegetali e torta. Tutto ciò che finisce nel cestino cresce nell'orto o è fatto in casa, anzi nell'agricucina di Riccardo. Ogni giorno una proposta diversa, a seconda della disponibilità delle materie e sempre di grande qualità. Al Piccolo Brite la famiglia Gaspari produce in maniera artigianale burro, formaggi e affettati da oltre 20 anni, mantenendo inalterata l'atmosfera di un caseificio antico, dove si può ancora respirare il profumo del latte appena munto e dell'erba appena tagliata. Ma c'è di più. A Riccardo e Ludovica non basta offrire ai loro ospiti il panorama sulle Tofane che si gode dai prati di Alverà. Si sono inventati la BRITEmobile, una cucina in movimento che può essere trasportata fino in altissima quota per gustarsi un indimenticabile pranzo letteralmente immersi nella natura. Niente cestini e coperte, però. Il menu di cinque portate che Riccardo prepara con la BRITEmobile si gusta comodamente seduti ad un elegante tavola.

Chi ama il fascino delle contaminazioni tra natura, arte e gusto non può mancare alle escursioni sul sentiero LanArt di Falzes, organizzate dal Gourmet & Boutiquehotel Tanzer, una piccola perla incastonata nel cuore verde della Val Pusteria (Bz). I padroni di casa, Christl e Hans Baumgartner, conoscono gli angoli più suggestivi della loro valle, alla scoperta dei quali accompagnano con grande piacere i loro ospiti. Una delle loro mete preferite è il sentiero LandArt, che si snoda, poco distante dal loro albergo, nei boschi di Falzes. È un'escursione perfetta per le famiglie, semplice e molto suggestiva, il cui itinerario è scandito da sette grandi installazioni di arte ambientale, armoniosamente inserite nel rigoglio della natura. Perfetta conclusione dell'escursione è il picnic con i prelibati spuntini, ideati per gli ospiti di casa da Hannes, figlio di Christl e Hans e giovane chef talentuoso, già segnalato dalle guide più rinomate. Tre le proposte di picnic: tradizionale, dove il protagonista è lo speck; fitness, per chi ama la frutta e la leggerezza; regionale, con kaminwurzen e schüttelbrot per gustare i sapori decisi del territorio. La selezione dei migliori prodotti e un'interpretazione originale della cultura culinaria locale, connotano ogni creazione di Hannes, dai cestini per i picnic ai menu gourmet che prepara per le cene in albergo.

Un ultimo consiglio per gli amanti del natural retreat e per chi la prossima estate cerca una rigenerante riservatezza. I picnic del Vigilius Mountain Resort di Lana (Bz) regalano un'emozione d'altri tempi: raggiungere la cima del Monte san Vigilio con l'iconica seggiovia monoposto, ben equipaggiati del sontuoso - è proprio il caso di dirlo - cestino da picnic del Resort, carico di prelibatezze e godersi una giornata tra i prati in fiore o all'ombra dei larici, accompagnati dal piacevole scampanellio delle mucche che pascolano tranquille. Come ogni cosa al Vigilius, anche il picnic è ecosostenibile, dal cestino in vimini, alle porcellane; dai bicchieri di vetro ai tovaglioli di stoffa per ridurre al minimo ogni impatto ambientale. Il ricco menu prevede torta secca, frutta, roast beef di manzo, speck, rafano, cetriolo, formaggio, quiche di funghi, pomodorini, bufaline e pane. Un vero pranzo di festa per il palato e lo spirito, da gustare in un'oasi di pace incontaminata con Monte San Vigilio, dove non esistono automobili e si respira a pieni polmoni un grande silenzio verde. cod 67375



BERGAMO VOLTA PAGINA
È ORA DI RILANCIARE IL TURISMO



di **Enrico Rota**
Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca

Sappiamo tutti quanto il turismo sia diventato negli ultimi anni uno dei settori fondamentali per l'economia italiana e può, anzi deve essere una delle leve per la ripartenza dopo l'emergenza Covid-19. Serve quindi fin da subito un'unica e forte azione sinergica per la promozione territoriale, sia a livello nazionale che, contemporaneamente, a livello locale.

Da sempre un punto fondamentale nei momenti di crisi è che bisogna mettersi all'opera e fare la differenza. Se è vero che oggi ci troviamo nella cosiddetta fase di "attenuazione", durante la quale bisogna minimizzare i danni, trovare i fondi per supportare il comparto e utilizzare i dati a disposizione per costruire ipotesi e scenari, risulterà strategico individuare quanto prima il modo più opportuno per consolidare il "brand Italia" e, dove possibile, crearne di nuovi a fianco di quello ammiraglio.

In un momento in cui non è possibile pensare che le sorti del comparto turistico siano risollevate dalle visite degli stranieri, confidando quindi, almeno per il momento, sul turismo domestico, dobbiamo individuare ora modi innovativi per intercettarli a casa loro. Per tenere vivo il ricordo di un Paese unico per bellezze naturalistiche, paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche. Per far conoscere mete ancora sconosciute, ricche di contenuti e di emozioni.

> A causa della pandemia, Bergamo è diventata nota in tutto il mondo, con immagini anche forti e cariche di dolore. Ora è il momento di tornare a valorizzare un territorio che merita di essere visitato

Bergamo fra tutte le città italiane è quella che ha pagato per prima un dazio incredibile, sia in termini di vite umane che a livello economico. Bergamo oggi è un brand, un brand molto forte. Abbiamo mostrato immagini piene di dolore, storie personali e una comunità che si è data da fare per superare qualcosa di inimmaginabile. Allo stesso tempo, però, abbiamo esportato la nostra umanità, la nostra voglia di vivere, le nostre bellezze, i nostri sapori.

Sarebbe un vero peccato ora non riuscire a comunicare che, ad emergenza finita, Bergamo è un territorio che davvero merita di essere visitato, di essere vissuto. Starà solo a noi riuscire a far comprendere che i nostri monti, le nostre colline e la nostra pianura, straordinariamente ricchi di storia e cultura, accompagnati da una cucina dai mille sapori e da eccellenze enologiche come quelle della **Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca**, possono far sentire il turista come a casa.

cod 67436

BAR E HOTEL PRONTI A RIPARTIRE! SKY BUSINESS ATTIVA SU PIÙ FRONTI

La diffusione in Italia del Covid-19 alla fine di febbraio ha portato in breve tempo alla limitazione o sospensione di tutte le attività e di tutti gli spostamenti. Il settore che più ne ha risentito è quello del turismo e dell'accoglienza: la clientela di ristoranti, alberghi e bar si è sostanzialmente azzerata, causando un forte contraccolpo in termini economici.

Sky Business, sensibile alle necessità degli operatori del settore, si è attivata immediatamente per aiutare i suoi clienti e a partire dall'8 marzo ha deciso di non fatturare il servizio di abbonamento a hotel e bar almeno fino alla fine di maggio: a tutti i clienti business viene quindi erogato il servizio di abbonamento senza richiedere il pagamento del canone. Uno sforzo non indifferente dal punto di vista degli investimenti, ma finalizzato a dare un segnale concreto ai locali e hotel abbonati che hanno più volte rinnovato gli abbonamenti creando un reale rapporto di partnership.

L'iniziativa ha ricevuto apprezzamenti e riscontri positivi fra i 5mila hotel e i 45mila esercizi pubblici abbonati, che hanno inviato spontaneamente messaggi, telefonate o commenti social. In particolare, poi, le associazioni di categoria locali e nazionali, come Federalberghi, Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi o l'Associazione Italiana Confindustria Alberghi, hanno espresso il loro gradimento, riprendendo e supportando l'impegno di Sky Business sui loro siti web e attraverso i loro account social.

Ma Sky Business sta già pensando al futuro, ora che è arrivato il momento di ripartire, e ha messo a punto una serie di iniziative importanti per supportare il business e la ripresa di bar, ristoranti, hotel ed esercizi commerciali abbonati. Sta per arrivare infatti il nuovo sito Sky Business, rinnovato nel "look & feel", dove si posso-

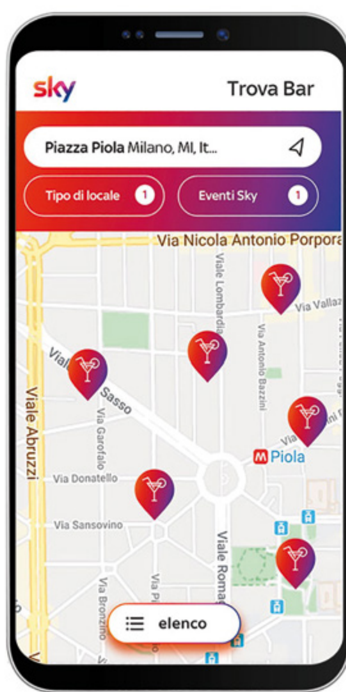


L'Horeca e il settore del turismo hanno bisogno di rimettersi in moto. Sky Business ha scelto di dare una mano sospendendo la riscossione degli abbonamenti, migliorando il sito web e puntando su contenuti di qualità



no trovare tutte le proposte dedicate a bar e hotel. Inoltre, i motori di ricerca Trova Sky Bar e Trova Sky Hotel, che consentono a tutti di scegliere i locali e le strutture in cui è disponibile l'offerta Sky, saranno arricchiti, potenziati e rappresenteranno un vero e proprio booster per la ripresa dell'attività dei clienti Sky.

L'assistenza agli abbonati, poi, non viene a mancare: il call center continua ad offrire un eccellente servizio di customer care in grado di aiutare e supportare il cliente in ogni esigenza. Gli operatori rispondono tutti i giorni dalle 9.30 alle 21.30, via telefono, via email, in tempo reale attraverso la chat presente sul sito Sky Business o ricontattando coloro che lo richiedono tramite il servizio "Parla con Sky Business" disponibile sul sito web. Ultimo, ma non certo per importanza, il costante impegno del team commerciale, sempre pronto ad offrire il miglior know-how di consulenza direttamente presso i clienti.

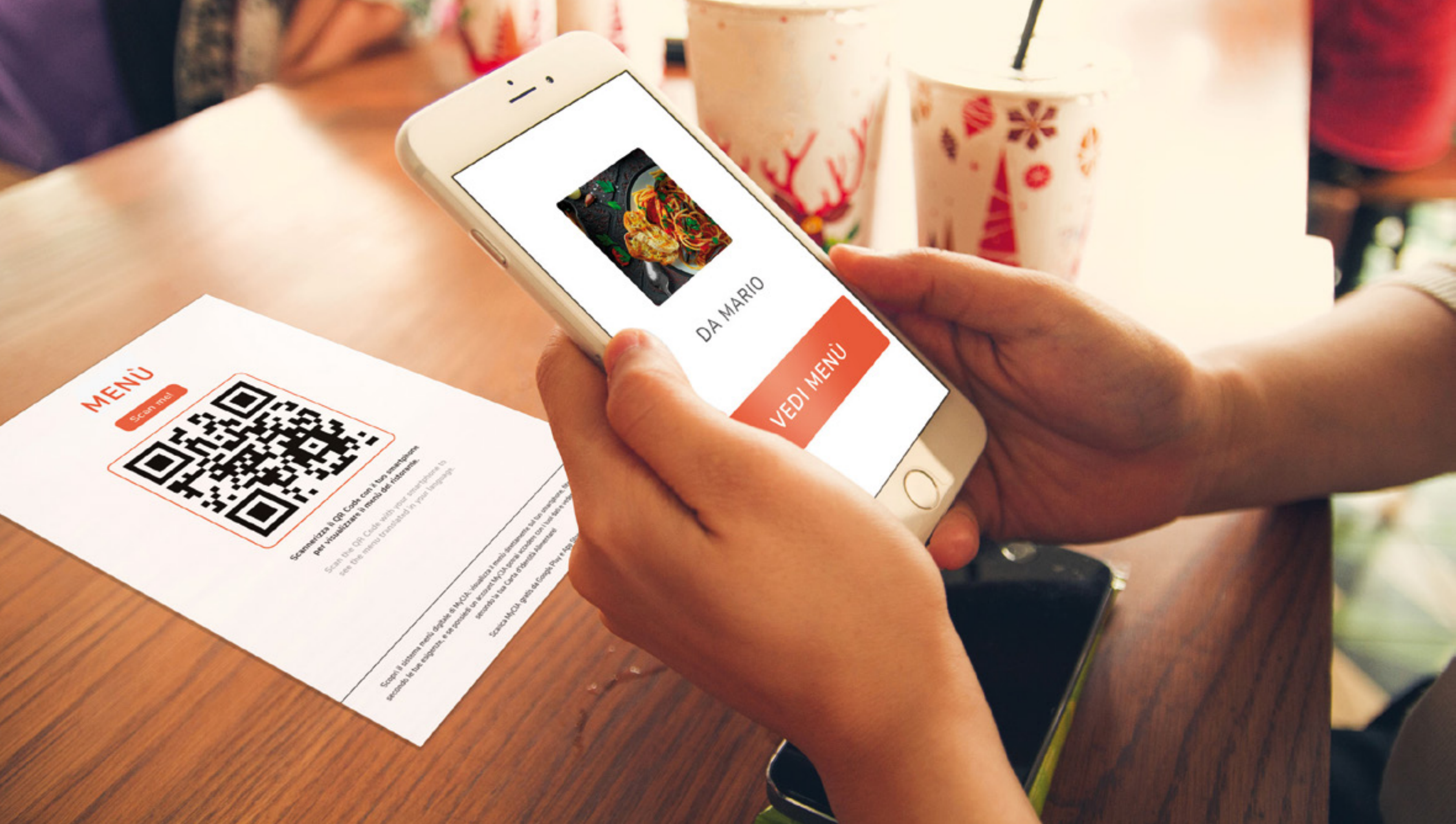


Ma l'impegno di Sky non finisce qui: dal punto di vista dei contenuti, continua infatti a mettere in campo importanti iniziative focalizzate a garantire una programmazione di grande qualità e valore, unita a soluzioni tecnologiche all'avanguardia capaci di innovare profondamente il modo di fare intrattenimento e informazione.

Sky TG24, per esempio, oltre ad essere stato nominato come il notiziario più credibile nel riportare informazioni sulla pandemia, ha lanciato "Sky a Casa": dall'inizio di aprile ha cominciato a trasmettere in diretta alcune edizioni condotte interamente direttamente dall'abitazione del giornalista. E poi Sky Arte, che ha proposto "Ingresso Libero", trasmettendo gratuitamente sul sito del canale un palinsesto con le più belle produzioni, per raccontare l'Italia attraverso scenografici documentari sull'enorme patrimonio artistico e culturale italiano.

Un modo, anche questo, per aiutare in modo concreto la ripresa del turismo nel Belpaese. cod 67004

Per informazioni:
www.sky.it/business.



MY CONTACTLESS MENÙ

LA RIVOLUZIONE DIGITALE PER LA FASE 2

La ripresa delle attività di ristorazione è già in atto. Nella Fase 2 si devono osservare misure stringenti per quanto riguarda il distanziamento tra le persone e la sicurezza, in modo da scongiurare in ogni modo una nuova emergenza sanitaria. La tecnologia rappresenta un valido aiuto per i ristoratori e una garanzia in più per tutti coloro che stanno tornando a mangiare fuori casa.

L'azienda italiana HealthyFood di Pietro Ruffoni, ideatore di MyCIA, presenta "**My Contactless Menù**", il pacchetto di servizi a valore aggiunto per la digitalizzazione della ristorazione. Un servizio smart in grado di aiutare il mondo dell'Horeca a rispettare le nuove normative di sicurezza: ingressi contingentati, distanze, igienizzazione di tutto, menu incluso.

Il servizio My Contactless Menù manda in soffitta definitivamente il vecchio menu cartaceo, impossibile da igienizzare, offrendo il primo menu digitale 4.0 con traduzione istantanea in 60 lingue

Si parla molto di menu digitale in questi giorni, ma quello lanciato da Pietro Ruffoni in sostanza non ha competitor perché ha tre caratteristiche esclusive: la traduzione automatica e istantanea in 60 lingue (due anni di lavoro con un team interno di nutrizionisti perché l'algoritmo possa con rigore tradurre correttamente non solo gli allergeni ma anche i singoli componenti dei piatti, nonché le calorie e i valori nutrizionali); il fatto che il ristoratore che si dota di "My Contactless Menù" entra di fatto nel grande network di MyCIA, l'app con la Carta d'Identità Alimentare con al suo attivo oltre 100mila download, godendo quindi di una grande visibilità gratuita; infine la stessa CIA, ov-

vero la Carta d'Identità Alimentare che è il cuore dell'App da cui tutto è partito e che consente all'utente di visualizzare sul suo smartphone solo i piatti compatibili con il suo stile-regime alimentare.

A partire da giugno, poi, "My Contactless Menù" consentirà anche al ristoratore il calcolo automatico dei valori nutrizionali dei piatti; la possibilità di inserire foto e video dei piatti; la possibilità di ricevere ordinazioni delivery sempre tramite lo stesso portale con cui il ristoratore aggiorna in autonomia e agevolmente il menu; infine la possibilità di ricevere prenotazioni, ordinazioni e pagamenti grazie alla funzione Order&Pay. Il tutto compreso nel pacchetto.

Un altro dei servizi offerti da My Contactless Menù è la prenotazione online del tavolo direttamente dalla app, con un vantaggio sia per i ristoratori, che possono organizzare gli ingressi in modo scaglionato senza ricorrere ad un gestionale ad hoc, sia per i clienti, che hanno la garanzia di un appuntamento certo e confermato, riducendo tempi di attesa in coda.

«Il mondo della ristorazione si prepara alla ripartenza tra molte incognite e con la consapevolezza che l'innovazione peserà non poco in questa sfida», spiega **Pietro Ruffoni**. «Noi ci siamo attivati subito per supportare ristoratori e clienti con servizi smart, intuitivi e unici nel loro genere. My Contactless Menù è nato proprio per ridurre a zero il rischio di contagio, digitalizzando tutti quei processi che fino ad oggi hanno potuto essere fisici e che non potranno più esserlo. In più, le nuove feature rendono il nostro prodotto e il pacchetto di servizi associato ancora più smart grazie alla visualizzazione dei valori nutrizionali e delle calorie resa possibile attraverso l'indicazione delle grammature dei vari ingredienti elaborate dal nostro algoritmo. Una rivoluzione digitale applicata al mondo della ristorazione. E tutto in una app».

Le ultime novità di MyCia stanno suscitando consensi importanti tra gli addetti ai lavori. «Le sfide che ci aspettano sono enormi - ha affermato lo chef stellato **Claudio Sadler**, presidente dell'associazione Le Soste e membro di Euro-Toques Italia - ma la voglia di garantire la sicurezza dei nostri ospiti anche attraverso soluzioni tecnologiche che ci permettano di continuare ad emozionarli nei nostri locali è ancora più forte. Ognuno di noi deve aprirsi a soluzioni innovative per una nuova Cucina».

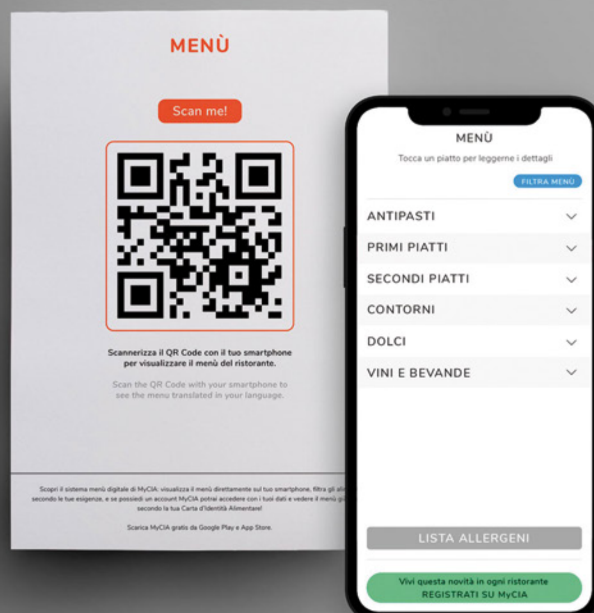
«Il momento, molto duro e difficile per tutta la ristorazione, ci renderà più forti - ha dichiarato **Mario Cucci** di Mediavalue, editore della Guida Le Soste - ma intanto ben vengano progetti innovativi come questo. Ne abbiamo bisogno per rendere tutta la cucina pronta per l'ospite italiano e internazionale».

E anche **Luca Monica**, advisor tra i più noti del Food & Beverage in Italia, sottolinea la forza della rivoluzione digitale applicata alla ristorazione che è alla base del progetto sviluppato dall'azienda di Ruffoni: «L'app MyCIA con My Contactless Menù, oltre a risolvere tutti i problemi legati alle procedure anti contagio, consente di tradurre in tutte le lingue del mondo il menu, rendendolo fruibile a tutti e consentendo di ottimizzare e semplificare le operazioni del servizio».

Il pacchetto My Contactless Menù è entrato in commercio dal 18 maggio ed è disponibile per l'acquisto. cod 67012

Per informazioni:

mycontactlessmenu.cartaidentitalimentare.com/opt-lr/



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto surl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · 351 8391052 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, **Massimo Artorige Giubilesi**, **Sergio Mei**, **Matteo Scibilia**

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · 351 8391052 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · **Ivana Frosio** · ivana.frosio@italiaatavola.net
Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona (*per contatti telefonici consultare il sito*)

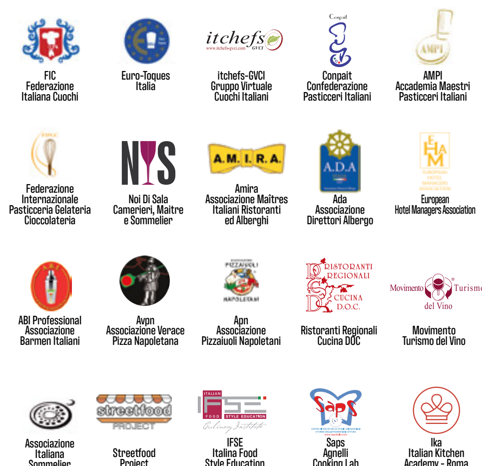
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	**Piera Genta** · piera.genta@italiaatavola.net
Lombardia orientale	**Renato Andreolassi** · renato.andreolassi@alice.it
Pavia-Piacenza	**Stefano Calvi** · s.calvi@ilquattro.it
Veneto	**Giulia Marruccelli** · gmarruccelli@yahoo.it
Belluno-Bolzano-Trento	**Lina Pison** · linapison@gmail.com
Friuli Venezia Giulia	**Liliana Savioli** · lilli_sa@hotmail.com
Emilia Romagna	**Giuseppe De Biasi** · dbpino60@gmail.com
Toscana e Umbria	**Alessandro Maurilli** · a.maurilli@almapress.net
	Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it
Lazio	**Mariella Morosi** · mariellamorosi@hotmail.com
Marche	**Benedetta Gandini** · b.gandini22@gmail.com
	Carla Latini · carla@carlalatini.com
Abruzzo	**Monica Di Pillo** · monica.dipillo@yahoo.com
Campania e Molise	**Vincenzo D'Antonio** · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net
Puglia	**Sandro Romano** · sralessandroromano@gmail.com
Calabria	**Tommaso Caporale** · dodicialitro@gmail.com
Sicilia	**Gianni Paternò** · giopate@libero.it
	Piero Rotolo · pierotolo@tin.it
Svizzera (Canton Ticino)	**Rocco Lettieri** · simpatico.melograno@tin.it

Maggio 2020 · anno XXXIV · n. 278 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale e cultura enogastronomica per l'Horeca.
Si occupa di food service, alberghi, ristoranti, pizzerie, pasticerie, bar, turismo, travel, wellness e salute, con attenzione particolare ai professionisti, agli enti, alle aziende e alle associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Nadia Afragola, Valerio Beltrami, Giovanni Berera, Fausto Borella, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Fabio Di Pietro, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Ernesto Molteni, Angelo Musolino, Giuseppe Paltani, Serena Pironi, Rocco Pozzulo, Fulvio Raimondi, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Enrico Rota, Toni Sarcina, Lucia Siliprandi, Eros Teboni

Foto gettyimages® 2020 - Italia a Tavola

PARTNER DI:



Azienda associata



Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso il 22 maggio 2020